

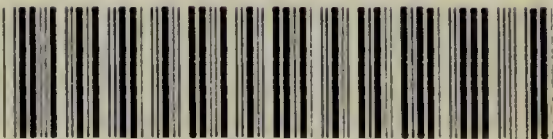
SOUVENIR

DE
L'EXPOSITION UNIVERSELLE



BERLIN, W.

Unter den Linden 27.



22102014413

Med

K8598

Taschenbuch

der

KOCHKUNST.

Herausgegeben

von

Carl Beck,

Küchenmeister,

Ehrenmitglied des ersten rheinischen Kochkunst-
Vereins zu Cöln.



BERLIN 1886.

Alle Rechte vorbehalten.

8157036

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY	
Coll.	welM0mec
Call	
No.	GT

Recepte

für

Familien-, Restaurations- und Hôtel-Küche.

Motto:

Verschieden sind der Menschen Wünsche,
Und Allen recht thun ist sehr schwer;
Denn was den Einen stellt zufrieden,
Darüber schimpft der Andere sehr.

Vorwort.

Von vielen Seiten aufgefordert, meine durch 26jährige practische Thätigkeit gesammelten Kenntnisse und Erfahrungen in Buchform zu bringen, um dieselben den weitesten Kreisen zugänglich zu machen, habe ich mich endlich entschlossen, dieses mit Mühe und Kosten verknüpfte Unternehmen zu bewerkstelligen.

Meine Absicht ist nicht, die schablonenhafte Kochbuch-Literatur durch ein neues Exemplar zu vermehren, sondern durch practische, der bedingten Sparsamkeit Rechnung tragende und leicht fassliche Recepte Jedem, der bis jetzt der Kochkunst noch ganz fern stand, die Möglichkeit zu geben, in kurzer Frist, sowohl der Familien-, wie der Restaurations'-Küche

vorstehen und alle Erfahrungen und Verbesserungen, die ich durch langjährige selbstständige Leitung renommirtester Küchen in Deutschland sowohl wie in Frankreich, Schweiz, Orient (Cairo) mir gesammelt habe, für seine Zwecke verwenden zu können.

Die Speisen, der **Gesundheit des Consumenten** **zuträglich**, seine Kräfte **fördernd** und dabei **höchst schmackhaft** mit **genauester Oeconomie herzustellen**, ist die wichtige Aufgabe einer guten Küche. Die Gesundheit, mithin das Glück der Familie, liegt hauptsächlich in ihrer Ernährungsweise und darf daher die Küche nichts weniger wie gleichgültig behandelt werden. Manch' hohe Apotheker - Rechnung hat ihren Grund in der unzulänglichen Leitung der Küche.

Die Illustrationen, welche den Kochbüchern gewöhnlich zur Ausschmückung beigegeben, habe ich aus zweierlei Gründen vermieden. Erstens sind diese in der Praxis fast gänzlich werthlos, und zweitens vertheuern sie das Buch unnöthiger Weise.

Nur die nothwendigen und gangbarsten Recepte habe ich in diesem Buche mit **sorgfältiger Auswahl** gesammelt, da dasselbe hauptsächlich den Frauen und Jungfrauen gewidmet ist; doch könnte es auch manchem „gelernten“ Koch nichts schaden, wenn er bei Gelegenheit sich darin Rath holt. **„Auslernen kann man in keiner Kunst, in der Kochkunst am wenigsten.“**

Berlin, im August 1886.

Der Verfasser.

Inhalt.

	Seite
I. Küchen-Einrichtung	1—3
II. Gewürze	4

I. Abtheilung. (Suppen.)

Bierkaltschale	18
Blumenkohlsuppe	9
Bürgerliche Suppe	9—10
Echte Schildkrötensuppe	15
Erbsensuppe	12
Erdbeerkaltschale	19
Falsche Schildkrötensuppe	14—15
Fastensuppe	17—18
Fischsuppe	17

	Seite
Fleischbrühe	5
Gemüsesuppe	7
Gerstenschleimsuppe	8
Grünkernsuppe	13
Hühnerbouillon	6
Hühnersuppe	13—14
Kartoffelsuppe	11—12
Kraftbrühe	6
Kräutersuppe	7
Krebsuppe	15—16
Leberknödelsuppe	10—11
Legirte Reissuppe	9
Linsensuppe	13
Ochsenschwanzsuppe	13
Pfannkuchensuppe	10
Spargelsuppe	8

II. Abtheilung. (Farcen.)

Fischfarce	21
Hühnerfarce	22
Kalbfleischfarce	20
Krebsfarce	21

III. Abtheilung. (Saucen.)

Abgerührte Weinsauce	34
Blumenkohlsauce	31—32
Buttersauce	28—29
Echte holländische Sauce	30

	Seite
Erdbeerensauce	35
Fricassée-Sauce	32
Genfer Sauce	27
Himbeersauce	35
Holländische Sauce	29 - 30
Italienische Sauce	26
Jus	33
Kirschensauce	34
Kräutersauce	24
Marinade	36
Meerrettig	30 - 31
Oelsauce	23
Pfeffersauce	32 - 33
Robertsauce	25 - 26
Senfsauce	24
Spanische Sauce	25
Spargelsauce	31
Tomatensauce	26 - 27
Tortuesauce	28
Vanillensauce	34
Weinsauce	35
Zwiebelsauce	28

IV. Abtheilung. (Purées.)

Erbsenpurée	37
Kartoffelpurée	37
Linsenpurée	38
Zwiebelpurée	38

V. Abtheilung. (Kartoffelspeisen.)

Seite

Gebackene Kartoffeln	41
Karlsruher Kartoffeln	41
Kartoffelklösse	42
Kartoffeln mit Häring	40
Rahmkartoffeln	40
Petersilienkartoffeln	39

VI. Abtheilung. (Gemüse.)

Artischocken	51
Blumenkohl	44
Gefüllter Kohl	48—49
Grüne Bohnen	46
Grüne Erbsen (Schoten)	45—46
Mor- oder gelbe Rüben	45
Rothkohl	49
Sauerampfer	44
Sauerkohl	47
Schwarzwurzeln	50
Spargel	44
Spinat	43
Weisse Rüben	49—50
Weisskohl	47
Wirsingkohl	47

VII. Abtheilung. (Hors d'oeuvres.)

Austern-Ragoût	52
Caviar	53

	Seite
Fleischsülze	55—56
Geflügel-Mayonnaise	55
Mayonnaise vom Fisch	54
Mayonnaise von Hummer	54
Ragout für Pastetchen	53

VIII. Abtheilung. (Fleisch vom Rind.)

Frische Ochsenzunge	61
Gebrautes Ochsenfleisch	61
Gedämpfter Rinderbraten	58
Gekochtes Ochsenfleisch	57
Gullasch	59
Lendenbraten	60
Lendenbraten mit jungen Gemüsen	60
Ochsenfleisch	61—62
Sauerbraten	58—59

IX. Abtheilung. (Fleisch vom Hammel.)

Gedämpfte Hammelkeule	63
Hammelcôtelettes	64
Hammelnieren	65
Hammelrücken	64
Hammelzunge	64

X. Abtheilung. (Fleisch vom Kalb.)

Gespicktes Kalbsfleisch	67
Kalbsbraten, bürgerlich	66
Kalbsbrust	74

	Seite
Kalbscôtelette	73
Kalbsfüsse	69
Kalbshirn	70—71
Kalbsgekröse	71
Kalbskopf	68—69
Kalbsleber sauté	68
Kalbslunge	72
Kalbslungenhaché	72
Kalbsmilch	71
Kalbsnierenbraten	67—68
Kalbsragoût	70
Kalbs schnitzel	73
Kalbszunge	69

XI. Abtheilung. (Fleisch vom Lamm.)

Gebackenes Lammfleisch	76
Lammbraten	75
Lammcôtelettes	76
Lammfleischragoût	77
Lammzungen	77

XII. Abtheilung. (Fleisch vom Schwein.)

Crépinettes	80
Schinken in Burgunder	78—79
Schweinebraten	79
Schweinecôtelettes	80
Schweinenieren, polnisch	81

XIII. Abtheilung. (Fleisch vom Wild.)

Gemse	89
Hasenbraten	87
Hasenfilet	88
Hasenpfeffer	88
Hirschkeule	87
Hirschrücken	86
Kaninchen	88
Kaninchen in weisser Sauce	89
Rehcôtelettes	85
Rehkeule	84
Rehragoût	85—86
Rehrücken	83—84
Schwarzwildcôtelettes	83
Wildschwein in Sülze	82
Wildschweinskeule	82

XIV. Abtheilung. (Geflügel.)

Auerhahn, gebraten	102
Birkhuhn, gebraten	102
Ente mit Oliven	98
Fasanenragoût	101
Fasan mit Sauerkohl	101
Feldhühnerragoût	100
Gebackenes Huhn	92
Gebackenes Rebhuhn	99
Gebratene Ente	98
Gebratener Fasan	100

	Seite
Gebratene Gans	96
Gebratenes Huhn	90
Gebratene Wildente	98
Gänseklein	97
Gänseleber	97
Gefüllte Ente	98
Gefüllte Gans	96
Gefüllte Tauben	94
Getrüffelte Pute	94
Haselhuhn	101
Huhn mit Reis	91
Huhn sauté	92
Kapaun	93
Krammetsvögel, gebraten	104—105
Kriechente	99
Lerchen, gebraten	106
Lerchen mit Reis	106—107
Poularde	93
Pute oder Indian	93
Taube	94
Taubenragoût	95
Schneehuhn	102
Schnepfenragoût	104
Sumpfschnepfe	104
Wachtel, gebraten	105
Wachtelragoût	106
Waldhuhn, gebraten	103
Waldschnepfe, gebraten	103
Wildentenragoût	99

XV. Abtheilung. (Fische.)

Aal, blau	117
Aal, gebacken	117
Aal in Salbei	118
Aesche	125
Bachforelle	111
Barsch	123
Barsch mit Petersilien-Sauce	124
Dorsch	126
Forelle, blaugesotten	111—112
Forellen, gebacken	112—113
Forellen in Sülze	113
Häring	118
Hecht, gebacken	116
Hecht, holländisch	115
Hecht nach Haushofmeister Art	116—117
Kabeljau	126
Kabeljau, holländisch	126
Karpfen, blau	114
Karpfen, gebacken	114
Karpfenmatelote	114—115
Lachsforelle	111
Lachs, gebraten	109—110
Lachs, holländisch	108—109
Lachs, kalt	110
Lachs nach Genfer Art	109
Makrele auf Hofmeister Art	127

	Seite
Makrelenfilet mit Austern	127
Makrelen, gekocht	127
Seezunge, gebacken	119
Seezunge, gebacken, mit Tomatensauce	119
Seezungenfilet au gratin	120
Seezungenfilet à la Normandie	121
Seezunge au vin blanc	122
Seezunge, italienisch	122
Schellfisch	126
Stachelrochen	128
Steinbutte	118—119
Stockfisch	125
Weissling à la Horly	123
Weissling, gebacken	122
Weissling, gekocht	123
Weissling, holländisch	123
Zander-Filet	124
Zander, gebraten	125
Zander, holländisch	124

XVI. Abtheilung. (Schalthiere.)

Froschkeulen à la poulette	131
Froschkeulen, gebacken	130
Hummer, gekocht	132
Hummer nach amerikanischer Art	132—133
Krebse à la bordelaise	132
Krebse, gekocht	131

Muscheln, abgekochte	133
Muschel-Ragoût	133—134
Schnecken	129—130

XVII. Abtheilung. (Eier-Speisen.)

Apfelfannkuchen	144
Eier mit Sahne	141
Eier mit schwarzer Butter	140
Gebackene Eier	142
Gerührte Eier	135
Gerührte Eier mit Käse	136
Gerührte Eier mit Schinken	136
Gerührte Eier mit Spargelköpfen	137
Gerührte Eier mit Trüffeln	136
Halbweiche Eier	140
Omelette, französisches	137
Omelette mit Champignons	139
Omelette mit Käse	138
Omelette mit Marmelade	139
Omelette mit Nieren	138
Omelette mit Schinken	139
Omelette mit Spinat	139
Omelette mit Trüffeln	138
Pfannkuchen	143
Pfannkuchen mit Marmelade	143
Pochirte Eier	142
Weiche Eier	140

XVIII. Abtheilung. (Mehlspeisen.)

Apfelküchlein	150
Aprikosenküchlein	150
Backteig	149
Berliner Küchlein	152—153
Blätterteig	156—157
Englische Küchlein	153
Gebackene Aprikosenbrödchen	155—156
Gebackene Igel	154
Karthäuserklösse	154
Küchlein mit Chocoladencreme	152
Küchlein mit Vanillencreme	151—152
Mannheimer Kirschenbrod	155
Mehlsoufflé mit Chocolate	147
Mehlsoufflé mit Citronen	147
Mehlsoufflé mit Vanille	146—147
Orangenküchlein	151
Pastetenteig	157
Pfirsichküchlein	150
Reineclaudenküchlein	151
Soufflé mit Aprikosen	148
Soufflé mit Chocolate	146
Soufflé mit Citronen	146
Soufflé mit Erdbeeren	149
Soufflé mit Pfirsichen	149
Soufflé mit Vanille	145
Soufflé von Gries	147—148
Zuckerteig	158

Hefenteig.

Berliner Pfannkuchen	160
Französischer Kuchen	159—160
Gewöhnlicher Napfkuchen	158
Mandelhippen	161
Schneewaffeln	162
Wiener Hippen	161

XIX. Abtheilung. (Milchspeisen.)

Badische Nockeln	163
Griesnockeln	164
Griesnockeln mit Chokolade	164
Milchreis	164—165
Türkisches Reismuss	165

XX. Abtheilung. (Pudding.)

Chocoladenpudding	168
Citronenpudding	168
Griespudding	166—167
Kabinettpudding	170
Kirchenpudding	167
Reispudding	170—171
Plumpudding	171—172
Vanillenpudding	168
Weisspudding	169

Kalte Puddings.

Kalter Reispudding	172
Pudding Nesselrode	174—175

	Seite
Reispudding à la Trautmannsdorf	173
Schwedischer Reispudding	173—174

Charlotten.

Aepfel-Charlotte	175—176
Birnen-Charlotte	176
Pariser Timbale	177

Kalte Charlotten.

Bismarck-Charlotte	178
Russische Charlotte	179

XXI. Abtheilung. (Crêmes.)

Ananas-Gelée	186
Apfel-Gelée	188
Aprikosen-Crême	182
Chocoladen-Crême	181
Erdbeer-Crême	181
Erdbeer-Gelée	189
Gelée mit Rum	185—186
Gelée von gemischten Früchten	187
Haselnuss-Crême	182
Himbeer-Crême	181
Himbeer-Gelée	188
Johannisbeer-Gelée	187
Kaffee-Crême	182
Kaiserin-Reis	180
Mandelsülze	183
Mandelsülze mit Chocolate	184

	Seite
Mandelsülze mit Marasquino	183
Mandelsülze mit Parfait d'amour	184
Marasquino-Crème	182
Orangen-Gelée	186
Quitten-Gelée	189
Süsse Sülzen	184—185
Vanillen-Crème	180
Vanillenerème für Torten	189—190

XXII. Abtheilung. (Gefrorenes.)

Ananas-Eis	195
Aprikosen-Eis	194
Citronen-Eis	195
Citronen-Glasur	197
Erdbeer-Eis	193—194
Fürst-Pücker-Eis	192—193
Haselnuss-Eis	192
Himbeer-Eis	194
Kaffee-Eis	192
Orangen-Eis	195
Pfirsich-Eis	194
Römischer Punsch	196
Sorbet mit Himbeer	196
Sorbet von Ananas	196
Vanillen-Eis	191

XXIII. Abtheilung. (Torten.)

Apfelkuchen	205
Aprikosenkuchen	207

	Seite
Chocoladencrème-Torte	209
Erdbeerkuchen	208
Genueser Torte	201
Himbeerkuchen	208
Johannisbeerkuchen	209
Kaiser-Torte	204
Kirschkuchen	206
Königin-Torte	198—199
Kronprinzen-Torte	202—203
Linzer Torte	199
Mannheimer Apfelkuchen	206
Mannheimer Citronen-Torte	200
Mailänder Apfelkuchen	205
Mirabellenkuchen	207
Orangen-Torte	203
Pfirsichkuchen	207
Pflaumenkuchen	207
Punsch-Torte	202
Sand-Torte	204
Schwarzbrod-Torte	200—201
Traubenkuchen	207
Vanillencrème-Torte	209

XXIV. Abtheilung. (Strudel.)

Apfelstrudel	211
Chocoladenstrudel	212
Rahmstrudel	210—211

XXV. Abtheilung. (Backwerk.)

Anisbrod	214--215
Anisplätzchen	219--220
Baseler Leckerle	216
Belgrader Brod	217
Bisquit	219
Bisquitherz	214
Bisquitroulade	215--216
Chocoladen-Macaronen	219
Ess (S)	217
Financières	215
Fürstenbrod	213
Hufeisen	218
Macaronen	218
Madlaine	214

XXVI. Abtheilung. (Compote.)

Ananas-Compot	224
Apfel-Compot	223
Aprikosen-Compot	221
Birnen-Compot	224
Blaubeeren-Compot	225
Erdbeer-Compot	224
Himbeer-Compot	225
Johannisbeer-Compot	225
Kirschen-Compot	222
Mirabellen-Compot	223

	Seite
Orangen-Compot	222
Pfirsich-Compot	222
Pflaumen-Compot	223

XXVII. Abtheilung. (Marmeladen.)

Apfelmarmelade	227
Aprikosenmarmelade	226
Erdbeermarmelade	228
Himbeermarmelade	228
Pfirsichmarmelade	227
Pflaumenmarmelade	227

XXVIII. Abtheilung. (Eingemachte Früchte.)

Aprikosen	229—230
Birnen	231
Kirschen	231
Mirabellen	231
Pfirsiche	230
Pflaumen	231
Reineclauden	230

XXIX. Abtheilung. (Eingemachte Gemüse.)

Blumenkohl	233
Essiggurken	234—235
Estragon-Essig	236
Gemüse in Essig	236
Geschälte Gurken	235

	Seite
Grüne Bohnen	232
Indischer Soga	237
Schoten (Erbsen)	233
Schwämme (Pilze)	233

XXX. Abtheilung. (Salate.)

Blumenkohl-Salat	239
Bohnen-Salat	239
Endivien-Salat	240
Gurken-Salat	243
Härings-Salat	239
Italienischer Salat	240—241
Kartoffel-Salat	238
Kopf-Salat	242
Kraut-Salat	242—243
Russischer Salat	240
Spargel-Salat	242
Tomaten-Salat	241

XXXI. Abtheilung. (Pasteten.)

Austern-Pastetchen	246
Farcirte Pastetchen	246—247
Gänseleber-Pastete	249—250
Hühner-Pastete	244—245
Kalte Hasen-Pastete	247—248
Kleine Pastetchen auf Königin-Art	245—246
Reh-Pastete	248

XXXII. Abtheilung. (Warme Getränke.)

Bischof	251
Champagner-Punsch	253
Eier-Punsch	253
Englischer Punsch	252
Glühwein	251
Punsch	252

XXXIII. Abtheilung. (Kalte Getränke.)

Ananas-Bowle	255
Cardinal	255
Citronen-Limonade	256
Erdbeer-Bowle	254
Himbeer-Limonade	256
Johannisbeer-Limonade	257
Mandelmilch	257
Orangen-Limonade	256
Pfirsich-Bowle	255

Nachtrag.

Gebackene Kartoffeln	259
Pilaff (egyptischer Reis)	258

I.

Küchen - Einrichtung.

Die erste Bedingung ist **Reinlichkeit**, welche von jedem in der Küche Beschäftigten in peinlichster Weise geübt werden muss. Genügend Geschirr sowie Putzgeräth muss vorhanden, Alles was das Auge erblickt, muss blank geputzt und im höchsten Grade proper erscheinen und kann darin nie zu weit gegangen werden. Dass die Disciplin und Ordnung straff gehandhabt wird, ist selbstverständlich, besonders in Hôtel- und Restaurations-Küchen, in denen ein grösseres Personal zusammenwirken muss.

Die **eisernen Sparkochherde** sind die besten, namentlich die von Gebrüder **Röder** in Darmstadt, die dort in allen Grössen auf Lager sind; auch ein **Rost** (Grille) sollte sich in einer jeden Küche befinden, da Hammelcôtelettes, Beefsteaks,

Entre-côtes, Chateaubriands etc. bedeutend an Wohlgeschmack gewinnen, wenn sie über Holzkohlenfeuer zubereitet werden können.

Das **beste Küchengeschirr** ist unstreitig das aus **gut verzinntem Kupfer** hergestellte, wie auch Löffel aus Kupfer und gut verzinkt besonders zu empfehlen sind. Auch ein **marmorner** Reibstein (Mörser) sollte in keiner gut eingerichteten Küche fehlen, und ist den Messing-Mörsern bedeutend vorzuziehen. Für Saucen sind die kleinen hohen Casserolen, genannt Bain-marie, die besten; doch müssen sie von aussen und innen verzinkt sein. Diese eignen sich sehr gut um butterreiche Saucen im heissen Wasser warm zu halten.

Um Buttermilch herzustellen, ist es sehr erwünscht, wenn sich ein **Tisch mit Marmorplatte** in der Küche befindet, auf welchem der betreffende Teig sich der Kühle wegen besser verarbeiten lässt, wie auf einer Holzunterlage.

Es ist nicht rathsam, Speisen, Saucen etc. über Nacht in Casserolen stehen zu lassen, sondern sollen dieselben stets in **irdenen Gefässen** aufbewahrt werden.

Trotzdem die höchste Oeconomie im Auge behalten werden soll, darf in einer guten Küche keine andere als **Prima-Waare** verbraucht werden. Die Einsicht, dass **die beste Waare**

die billigste ist, wird in der Küche bald Jeden überkommen, der rationell und seinen Vorthail richtig erfassend, sich erst von dem alten Vorurtheil der Pfennigsparerei bei fragwürdigen Verkäufern losgemacht hat.

Für grössere Küchen möchte der Rath für feststehend gelten, bei Engagement eines Chefs oder einer Köchin nicht auf ein paar Thaler Salair grosses Gewicht zu legen. Abgesehen, dass der sich seines Werthes Bewusste, auch in der Regel mehr leisten kann, d. h. besser kocht, wie ein Vertreter zweiter und dritter Güte, ist in der Küche durch Verwerthen jeder Kleinigkeit und jeden Abganges, durch massvolles Benutzen von Zuthaten u. s. w., welche Eigenschaften **nur der Tüchtige** besitzt, ein Gehaltsunterschied bald um das Zehnfache eingebracht. Jeder junge Mann, der sich der Kochkunst widmet, soll darauf bedacht sein, die Welt und ihre verschiedene Ernährungsweisen kennen zu lernen, unter verschiedenen Chefs zu arbeiten und nicht auf einer Stelle sitzen bleibend, schablonenmässig und nur höchst einseitig sich für seinen nicht so leichten Beruf vorzubereiten.

II.

Gewürze.

Die nöthigsten Gewürze, um die Speisen schmackhaft zu machen und dabei die Verdaulichkeit zu fördern, sind folgende:

Zwiebeln, Morrüben, Chalotten, Porrée, Petersilie, Schnittlauch, Sellerie, Knoblauch. Meerrettig, Estragon, Majoran, Thymian. Rosmarin, Coriander. Kümmel, Salbei, Basilicum, Kressen, Kerbel, Fenchel, Bohnenkraut, Nelken. Zimmet, Lorbeerblatt, spanischer Pfeffer, Kohl. Muskatnuss, Salz und Pfeffer.

Alle diese Ingredienzen müssen bei Einrichtung einer Küche in einem Schränkchen oder anderweitig sauber vertheilt und aufbewahrt, vorhanden sein.

I. Abtheilung.

Suppen.

1) Fleischbrühe.

Bouillon.

Will man ein **saftiges** Stück Ochsenfleisch auf den Tisch bringen, so muss das Fleisch mit **kochendem** Wasser aufgesetzt werden; will man aber mehr eine **kräftige Brühe** erzielen, wird es mit **kaltem** Wasser zum Feuer gebracht. Nachdem das Fleisch kocht, wird die Brühe sauber abgeschäumt, dann der Topf etwas entfernt vom Hauptfeuer gerückt, damit der Inhalt nur langsam weiter kochen kann, wodurch die Brühe schön klar bleibt. Man giebt das nöthige Salz, etwas Morrübe, 1—2 Zwiebeln mit einigen Nelken gespickt, ein Lorbeerblatt, etwas Porrée, Wirsingkohl und Sellerie bei. Beim Anrichten legt man Sellerie, Morrübe und Kohl auf den Rand des Tellers um das Fleisch herum. Einige Tage alt geschlachtetes Fleisch ist stets dem zu frischem vorzuziehen.

2) Kraftbrühe.

Consommé.

Man nimmt einen Theil roh gehacktes Fleisch, vielleicht auch Abfälle vom Huhn, wie Häse und dergleichen, giebt etwas Eiweiss dazu, noch einige Morrüben, Sellerie und Porée, giesst dann obige, 1) Fleischbrühe, langsam bei stetem Umrühren darauf und lässt das Ganze nochmals $\frac{3}{4}$ Stunden lang kochen, alsdann lässt man die Brühe durch ein Tuch oder Serviette laufen. Man servirt die Kraftbrühe in der Regel klar in Tassen, doch kann man auch jede beliebige Suppe, klare oder legirte, damit zubereiten. Der Haupteffect besteht darin, dass die Kraftbrühe doppelt so stark ist, wie die einfache Fleischbrühe.

3) Hühnerbouillon. Consommé de volaille

ist ebenso zubereitet wie die vorhergehende, nur dass Hühnerfleisch in grösserer Quantität dazu verwandt wird. Am besten eignet sich ein zerhacktes Suppenhuhn.

4) **Gemüsesuppe.** **Potage Julienne.**

Morrüben, weisse Rüben, Sellerie, Porrée, Wirsingkohl, alles länglich geschnitten, rein gewaschen, werden am Feuer in Butter weich gedünstet, über das Ganze etwas Bouillon gegossen; ist alles weich, giebt man noch Kraftbrühe zu, legt im Wasser gekochte Kartoffel bei, ebenso vor dem Anrichten etwas geröstetes, länglich geschnittenes Brod. Das nöthige Salz selbstverständlich. Nach Belieben kann man auch etwas Schoten und fein geschnittene Bohnen zugeben.

5) **Kräutersuppe.** **Potage fines herbes.**

Sauerampfer, Kerbelkraut und etwas Kopfsalat wird rein gewaschen, dann sehr fein gehackt, eine halbe Stunde in Butter gedünstet. dann giebt man zwei Kochlöffel voll Mehl zu, rührt das Ganze langsam mit Fleischbrühe zu einer dünnen Suppe an, die noch eine halbe Stunde kochen muss. Vor dem Anrichten legirt man die Suppe mit etwas süsser Sahne und Eigelb, und giebt neben dem nöthigen Salz in Scheiben geschnittenes und geröstetes Weissbrod dazu.

6) **Gerstenschleim-
suppe.**

**Potage crème
d'orge.**

Die Gerste wird mit Butter auf das Feuer gesetzt, dann etwas Mehl dazu gegeben und mit guter kräftiger Bouillon aufgefüllt, unter beständigem Umrühren, bis die Suppe kocht. Hierauf setzt man das Gefäß etwas entfernter vom Hauptfeuer, giebt einen halben Kopf Sellerie zu und lässt die Suppe langsam noch zwei Stunden kochen. Vor dem Anrichten legirt man sie mit süsser Sahne und Eigelb, passirt dann alles zusammen durch ein Haarsieb und giebt in Würfel geschnittene und in Butter geröstete Brod-Croûtons zu.

7) **Spargelsuppe.**

**Potage points
d'asperges.**

Wird bereitet wie die vorhergehende, nur dass man den in kleine fingerdicke Scheiben geschnittenen und in Wasser gekochten Spargel hineingiebt.

8) Legirte Reissuppe. Potage au riz lié.

Wird ebenso zubereitet wie No. 6, nur dass statt Gerste, Reis genommen und nicht passirt wird.

9) Blumenkohl- suppe. Potage au chou- fleurs.

Diese wird gleich der Spargelsuppe zubereitet. Den Blumenkohl zerschneidet man in kleine Rosen, kocht ihn nicht zu weich in Wasser und giebt ihn dann beim Anrichten in die Suppe.

10) Bürgerliche Suppe. Pot au feu.

Man schneidet 3 — 4 Pfund Ochsenfleisch (Hesse oder Jarret genannt) in Würfelstücke, giebt sauber geputzte und rein gewaschene Morrüben, Sellerie, Porrée, Petersilienwurzel, einen halben Wirsingkohl in Stücke geschnitten, Zwiebel, ein paar Kartoffeln, ein Lorbeerblatt,

einige Pfefferkörner sowie das nöthige Salz zu und giesst 4—5 Liter Wasser darauf. Nachdem die Suppe kocht, wird sie gut abgeschäumt und an einem gelinden Feuer noch langsam circa 4 Stunden weiter gekocht, wenn möglich in einem Dampf-Kochapparat. Beim Anrichten giebt man etwas geröstete Brodschnitten und gehackte Petersilie darauf.

11) **Pfannkuchen-
suppe.**

**Consommé aux
omelettes.**

Es werden 3—4 Pfannkuchen ganz dünn gebacken, wenn sie erkaltet in länglich dünne Streifen geschnitten, in die Suppenschüssel gethan und recht heisse Kraftbrühe darüber gegossen.

12) **Leberknödel-
suppe.**

**Consommé aux
quenelles de foie.**

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter schäumig, giebt dann ein halbes Pfund sehr fein gehackte

und gespickte Kalbsleber, $\frac{1}{4}$ Pfund weisse Brodsemmel (am besten vom englischen Brod) zu und schlägt langsam 3—4 ganze Eier hinein, etwas Salz und Muskatnuss, sowie eine Kleinigkeit Mehl wird noch zugesetzt; dann probirt man die Masse in etwas kochender Bouillon, ist sie zu weich, nimmt man noch etwas Mehl, ist sie zu fest, noch ein Ei dazu. Mit einem Kaffeelöffel nimmt man die Klöschen heraus und lässt sie in kochender Bouillon gar werden, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, bringt sie in die Suppenschüssel, giesst eine recht gute Kraftbrühe darüber und giebt sie zu Tisch.

13) Kartoffelsuppe. Potage hollandaise.

Man schneidet zwei Zwiebeln, zwei Morrüben, einen Selleriekopf, etwas Porée in Scheiben und röstet das Ganze bei gelindem Feuer in Butter, aber nur wenig, nicht bis zum Gelbwerden; dann giebt man in Stücke geschnittene Kartoffeln zu. Hat man Fleischbrühe vom Tage vorher, giesst man diese zu, im anderen Falle kocht man das Ganze mit Wasser. Sind die Kartoffeln weich, passirt man

alles durch ein Haarsieb, setzt gute Bouillon bei, bis eine dicklichte Suppe entsteht und legirt dieselbe vor dem Anrichten mit etwas süsser Sahne und Eigelb; ausserdem giebt man kleine in Butter geröstete Brodwürfel dazu.

14) **Erbsensuppe.**

**Potage purée à la
Condé.**

Nachdem die Erbsen zwei bis drei Mal sauber gewaschen und belesen sind, stellt man sie mit Wasser an das Feuer, giebt etwas Porrée, Zwiebel und Sellerie zu, sowie das nöthige Salz. Sehr schmackhaft wird die Suppe, wenn man ein Stückchen mageren Speck oder einen kleineren rohen Schinkenknochen mitkocht. Sind die Erbsen weich, nimmt man den Knochen oder Speck heraus, passirt das Uebrige durch ein feines Haarsieb, verdünnt das dadurch gewonnene Purée mit guter Bouillon, aber nicht zu sehr, legirt die Suppe vor dem Anrichten mit süsser Sahne und Eigelb und giebt in Würfel geschnittene und in Butter geröstete Brodcroûtons oder fein geschnittene Schweinsohren dazu.

15) **Linsensuppe.**

**Potage purée
de lentilles.**

Diese wird gleich der vorhergehenden be-
reitet, mit Wegfall des Schinkenknochens, Sahne,
Eigelb, Ohren und Croûtons. Man schneidet
Wiener Würstchen in Scheiben und giebt sie
in die Suppe.

16) **Grünkernsuppe. Crème de blé vert.**

Wird wie die vorhergehende zubereitet, nur
mit Sahne und Eigelb legirt und in Würfel
geschnitten, in Butter geröstete Brod-Croûtons
dazu gegeben.

17) **Hühnersuppe. Potage à la reine.**

Hierzu wird die Gerstenschleimsuppe (No. 6)
auf's Feuer gesetzt; man giebt ein bis zwei
Hühner und etwas Kalbfleisch, welches sauber
gewaschen und blanchirt ist, hinein und lässt
Alles garkochen. Wenn die Hühner weich sind,

nimmt man sie heraus, schneidet die Brüste in feine Filets, die Schenkel und das Kalbfleisch stösst man in einem Mörser klein, passirt es durch ein Sieb, nachdem es verdünnt, rührt man es in die Suppe. Beim Anrichten giebt man die Filets und kleine Brodcroûtons hinein.

18) **Falsche Schild-
krötensuppe.**

**Potage
fausse tortue.**

Man rührt ungefähr ein halbes Pfund Mehl mit Butter an leichter Hitze hellgelb, giesst dann unter beständigem Rühren Kraftbrühe oder Jus zu, und wenn die Suppe kocht, giebt man einige Knochen hinein, etwas Zwiebel, Morrübe, Kohl, Porrée, zwei Lorbeerblätter, ein wenig ganzen Pfeffer, ein Glas Weiss-, ein Glas Rothwein, lässt dies Alles zusammen vier Stunden ganz langsam kochen. Nachdem die Suppe schön entfettet und passirt, setzt man ihr eine Messerspitze voll Cayennepfeffer, das nöthige Salz und ein halbes Glas Madeira zu. Kalbskopf, welchen man vorher mit etwas Gewürz weich gekocht hat, schneidet man, nachdem er erkaltet, in längliche Scheibchen, ebenso etwas

Trüffeln und Champignons, macht noch einige Kalbfleischklöschen zu und giebt dann Alles zusammen in die Suppe hinein. Das Recept für die Klöschen steht im Abschnitt für Farce, es ist die sogenannte Godiveau.

19) **Echte Schildkröten-** **Real**
suppe. **turtle-soup.**

Wird wie die vorhergehende zubereitet, nur dass statt des Kalbskopfes wirkliches Schildkrötenfleisch genommen wird. In Egypten, wo der Verfasser dieses Buches stets Gelegenheit hatte, lebende Schildkröten zu kaufen, hat er beim Abschlachten das Blut aufgefangen und dasselbe mit in die Suppe verwandt, wodurch das Ganze ausserordentlich an Geschmack gewann. Die Seeschildkröte ist stets die beste.

20) **Krebssuppe.** **Bisque d'écrevisses.**

Krebse werden rein gewaschen und die Schwänze lebend abgerissen, letztere werden gekocht und dann aus der Schale genommen.

Diese Schalen werden mit den übrigen rohen Körpertheilen in einem Mörser sehr fein gestossen, dann mit etwas Butter auf dem Feuer in einer Casserole ziemlich stark geröstet. Man nimmt dann ein halbes Pfund Gerste (Graupe) und etwas Mehl, mengt beides untereinander, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, giebt einen halben Sellerie hinein und lässt die Suppe zwei bis drei Stunden langsam kochen, nachher passirt man das Ganze durch ein sehr feines Haarsieb oder Beuteltuch, legirt die Suppe kurz vor dem Anrichten mit süsser Sahne und Eigelb, und giebt die Schwänze, welche man vorher der Länge nach durchschnitten und den Darm herausgenommen, hinein, ebenso das nöthige Salz.

21) **Ochsenschwanz-**
suppe.

Ox-tail-soup.

Wird gleich der falschen Schildkrötensuppe zubereitet, mit Weglassung des Kalbskopfes, der Trüffeln, Champignons und Klöschen, wofür man gedünsteten Ochsenschwanz hineinlegt.

22) Fischsuppe. Potage de poissons.

Man entgrätet einen 2—3 Pfund schweren Hecht, kocht die Gräten, den Kopf und die übrigen Abfälle des Fisches in ein wenig Wasser, Salz, ein Glas guten Weissweines, giebt ein wenig Zwiebel, Morrübe, Porré, ganzen Pfeffer, Thymian, Basilicum, 3 Sardellen und eine Kleinigkeit Muskatblüthe zu, lässt das Alles bei gelindem Feuer langsam eine Stunde kochen, passirt alsdann diese Essenz, giebt Kraftbrühe-Consommé hinzu, schneidet die Fischfilet, welche man vorher in Butter und Citronensaft gedünstet, in kleine Stücke und giebt sie in die Suppe. Etwas Trüffel und Champignons verfeinern den Geschmack bedeutend. Auch kann man Fischklösschen dazu geben. Die Bereitung der letzteren siehe man in dem betreffenden Abschnitt nach.

23) Fastensuppe. Potage maigre panade.

In einem Liter Wasser giebt man zwei Weissbrödchen, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und das nöthige Salz und lässt das Ganze eine halbe Stunde kochen.

Vor dem Anrichten legirt man die Suppe mit süsser Sahne und Eigelb, indem man Alles tüchtig miteinander verrührt.

24) Bierkaltschale.

Soupe froide à la bière.

Ein Liter Weissbier mit circa 185 Gramm Zucker, etwas Citronenschale, einer Kleinigkeit Salz und Zimmt wird auf dem Feuer einmal aufgeköcht, dann wird das Ganze mit vier Eigelb legirt und durch ein feines Sieb passirt. Ferner reibt man ein Stück Schwarzbrod, untermengt es mit wenig Zucker und röstet diese Masse in einem heissen Ofen gelblich. Ein viertel Pfund Corinthen werden, nachdem sie sorgfältig verlesen und gewaschen sind, eine viertel Stunde lang in Wein oder Wasser gekocht, dann abgetrocknet und unter das geröstete Schwarzbrod gemischt; hierauf servirt man das Ganze und hat hauptsächlich zu sorgen, dass die Kaltschale gehörig abgekühlt, was in heisser Jahreszeit nur durch Eis zu erreichen ist, auf den Tisch kommt. Ist Weissbier nicht zu ermöglichen, kann man auch Braun-Bier mit etwas Wein- oder Wasser-Zusatz dazu verwenden.

25) Erdbeerkaltschale. **Soupe froide aux fraises.**

Von zwei Litern Erdbeeren sucht man die schönsten aus, während man die übrigen durch ein Haarsieb streicht, untermengt dieses Purée mit nicht zu viel Zucker, verdünnt es mit Weisswein (Rheinwein), giebt etwas Citronensaft zu, stellt das Ganze in Eis und legt die ausgesuchten schönen Erdbeeren hinein.

II. Abtheilung.

F a r c e n .

1) Kalbfleischfarce.

Godiveau.

Dazu nimmt man ein halbes Pfund von Haut und Sehnen befreites Stück Kalbskenule nebst einem viertel Pfund Ochsenrirenfett, stösst das Fleisch sehr fein und giebt dann das enthäutete Fett dazu; nun wird das Ganze nochmals sehr fest gestossen, indem man 3—4 ganze Eier, ein Haselnuss grosses Stückchen Eis, etwas Salz und wenig Muskatnuss zngiebt, worauf man Alles durch ein Draht- oder Haarsieb passirt. Diese Farce gebraucht man zu Klösschen für Vol-au-vent, Kalbskopf, Tortuesuppe u. s. w.

2) **Fischfarce.** **Farce de poissons.**

Das Fleisch von einem Pfund schweren Hecht wird fein gestossen; dann wird in einem viertel Liter kochendes Wasser zwei Kochlöffel voll Mehl unter fortwährendem Umrühren rasch hineingegeben, einmal aufgeköcht, worauf man die Masse herausnimmt und sie ein wenig erkalten lässt. Das obige Hechtfleisch wird nun mit dieser Masse tüchtig untereinander gestossen, ein viertel Pfund Butter, zwei bis drei ganze Eier, etwas Salz, Muskatnuss und ein wenig Pfeffer beigegeben, worauf das Ganze durch ein Haarsieb passirt wird.

3) **Krebsfarce.** **Farce d'écrevisses.**

Wird gleich der vorhergehenden bereitet, nur nimmt man statt Hecht das Fleisch von 24 Krebsen und Krebsbutter statt der frischen. In ganz gleicher Weise wird auch die Hummerfarce bereitet.

4) Hühnerfarce. Farce de volailles.

Dieselbe Zubereitung wie die Fischfarce No. 2, nur dass statt Hecht ausgelöstes Hühnerfleisch genommen wird.

III. Abtheilung.

S a u c e n.

1) **Oelsauce.** **Sauce mayonnaise.**

Man giebt drei Eigelb, ein wenig Salz, einige Tropfen kalten Wassers in eine nicht zu grosse Schüssel mit abgerundetem Boden und lässt langsam unter beständigem Rühren mit einem Schneebesen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Flasche Olivenöl zulaufen. Wird die Sauce sehr dick, giebt man den Saft einer Citrone und nachher recht behutsam einige Tropfen Essig zu. Es wird sich alsdann eine dicklichte, gelblich weisse Sauce bilden, welche die fertige Mayonnaise ist. Etwas Pfeffer macht den Geschmack pikanter, schadet aber dem schönen Aussehen sehr.

2) Senfsauce.

Sauce rémoulade.

Wird wie die Mayonnaise bereitet, nur giebt man einen Esslöffel guten Senf nebst fein gehackten Chalotten, Capern, Petersilie, Gurken, sehr wenig Estragon und Cayenne-Pfeffer, auch einige passirte Sardellen, darmiter. Wird die Sauce zu dick, giesse man einige Tropfen Essig zu. Gerinnt die Mayonnaise oder Senfsauce, giesse man unter beständigem Rühren, langsam an der Seite der Schüssel, einige Tropfen kalten Wassers zu.

3) Kräutersauce.

Sauce vinaigrette.

Man bildet aus Essig, Olivenöl, Pfeffer und Salz eine Sauce, giebt alsdann fein gehackte Zwiebel (die in einem Tuche sauber ausgewaschen werden muss), fein gehackte Petersilie, Gurken und ganze Capern hinein. Servirt sie zu Fisch, kaltem Fleisch, Kalbskopf und Kalbsfüssen.

4) **Spanische Sauce. Sauce espagnole.**

Ein halbes Pfund Mehl wird in Butter schön gelb geröstet, dann mit Kraftbrühe oder Bratenjus zu einer nicht zu dicken Sauce aufgefüllt, welche zwei Stunden langsam kochen muss. 1 Zwiebel, 1 Morrübe, ein wenig magerer Speck werden in kleine Stücke geschnitten und in wenig Butter gelb geröstet, zwei Lorbeerblätter, ein Glas Wein, einige Pfefferkörner, sowie etwas Tomaten-Purée werden hineingegeben. Ist die Sauce ausgekocht, wird sie sehr sauber entfettet und durch ein Sieb in eine Schüssel passirt. Diese Sauce wird zu allen möglichen braunen Sancen verwandt.

5) **Robert-Sauce. Sauce Robert.**

Eine grosse Zwiebel wird in ganz kleine Würfel geschnitten und in Butter hellgelb geröstet, alsdann lässt man die Butter ablaufen, giesst ein halbes Glas Weisswein zu, welchen man fast ganz damit einkochen lässt. Etwas von obiger spanischer Sauce, ein Esslöffel voll Senf, das nöthige Salz und etwas Pfeffer wird

zugesetzt, und diese Sauce zum Rindfleisch, Rinderbraten, Schweinebraten und gedämpften Schweinscôtelettes gegeben.

6) Italienische Sauce. Sauce italienne.

Vier bis fünf Chalotten werden ganz fein gehackt, in wenig Butter leicht gedünstet, so dass sie nicht gelb werden, dann giesst man ein halbes Glas guten Weisswein zu und lässt das Ganze ein paar Minuten kochen. Hieranf giebt man etwas spanische Sauce zu, lässt alles noch einmal aufkochen, und zuletzt giebt man etwas Braten-jus oder Kraftbrühe, ein wenig fein gehackte Trüffel, Champignons und Petersilie hinein. Diese Sauce servirt man zur frischen Ochsenzunge, Kalbscôtelette naturelle, Kalbsmilch, Hammelzungen, Rumpsteak, Hammelcôtelette u. s. w.

7) Tomatensauce. Sauce tomates.

Eine Zwiebel, eine Morrübe, ein Stückchen magerer Speck werden in kleine Würfel ge-

schnitten und in etwas Butter hellgelb geröstet; ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und Petersilie werden beigegeben. Ist das Ganze gelb, wird ein Glas Weisswein zugegossen, welches man ziemlich einkochen lässt, dann giebt man das Tomaten-Purée (in jedem Delicatess-Geschäft zu kaufen) bei, nebst etwas Braten-jus oder Kraftbrühe und den Saft einer Citrone. Alles zusammen lässt man noch eine halbe Stunde kochen und passirt dann das Ganze durch ein Sieb oder ein Beuteltuch. Diese Sauce wird hauptsächlich zu Kalb-, Rind- und Hammelfleisch servirt.

8) **Genfer Sauce.** **Sauce génévoise.**

Diese wird wie die vorhergehende bereitet, nur ohne Speck und statt Weiss-, Rothwein. Für das Tomaten-Purée verwendet man spanische Sance und wenn sie passirt und heissgestellt ist, wird etwas Sardellen-Butter darunter gerührt. Sehr gut zu fast allen Fischgattungen zu serviren.

9) Zwiebelsauce. Sauce oignons.

Wird wie Robertsauce (No. 5) zubereitet, nur mit Weglassung des Senfes.

10) Tortuesauce. Sauce tortue.

Wird wie Tomatensauce bereitet, nur das Tomaten-Purée in ganz geringer Dosis und dafür spanische Sauce genommen, der Citronensaft bleibt ganz weg. Ist die Sauce durch ein Sieb passirt, giebt man $\frac{1}{4}$ Glas Madeira und eine Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer zu, dann etwas Trüffel und Champignons in Würfel geschnitten, nebst ausgesteinten Oliven. Letztere müssen vorher einmal aufgekocht werden. Geröstete Hühnerleber, wenn vorhanden, kann man zulegen. Wird hauptsächlich zu Kalbskopf als Sauce servirt. Sauce financière wird ebenso zubereitet und ist nur durch den Namen verschieden.

11) Buttersauce. Sauce Béarnaise.

In Estragon-Essig, im Nothfall auch gewöhnlichen, kocht man 3—4 gehackte Chalotten ein;

dann nimmt man drei rohe Eigelb, lässt 185 Grm. Butter warm werden und schlägt sie mit einem Schneebesen langsam zu den Eiern, setzt dann das Ganze an schwaches Feuer. Wird die Sauce zu dick, giesst man etwas nicht zu heisse Kraftbrühe dazu. Nun passirt man die Sauce durch ein Sieb, giebt das nöthige Salz, ein wenig fein gehackte Petersilie, auch womöglich etwas Fleisch-Extract dazu und servirt dieselbe zu Beefsteaks, Entrecôts, Hammelcôtelettes, Chateaubriands und zu Fisch.

12) Holländische Sauce.

Sauce hollandaise.

Man nimmt ein wenig Butter und etwas Mehl in eine kleine Casserole, füllt es dann mit der Brühe, worin ein Fisch gekocht, zu einer dicklichen Sauce auf, lässt das Ganze einige Minuten kochen, legirt es dann mit 3—4 Eigelb, den Saft einer Citrone und etwas frischer Butter, passirt darauf die Sauce und schlägt noch ein wenig Butter nach. Diese Sauce kann man fast zu allen gekochten Fischen

serviren und ist diese weit billiger als echte Sauce hollandaise.

13) Echte holländische Sauce. **Sauce hollandaise.**

Man nimmt 3—4 rohe Eigelb in eine kleine Casserole, lässt ein halbes Pfund Butter, welche sehr frisch sein muss, warm werden und schlägt sie dann bei ganz schwachem Feuer unter die Eier, indem man das nöthige Salz und den Saft einer Citrone zugiebt. Wird die Sauce zu dick, giebt man ein wenig Fischbrühe oder Wasser zur Verdünnung, passirt sie durch ein Sieb und servirt sie ebenfalls zu allen Fischsorten, wie auch zu Spargel, Blumenkohl, Artischocken u. s. w.

14) Meerrettig. Sauce au grand raifort.

Man giebt ein Stückchen Butter in eine Casserole, lässt es zergehen, giebt einen Kochlöffel voll Mehl zu, rührt fleissig um und füllt

mit Fleischbrühe so lange auf, bis eine ziemlich dicke Sauce entsteht, alsdann giebt man eine halbe Stange geriebenen Meerrettig hinein, lässt das Ganze einige Minuten kochen, indem man das nöthige Salz dazugiebt. Sollte der Meerrettig zu scharf sein, kann man ihn mit Zucker etwas mildern, auch Milch statt der Fleischbrühe nehmen.

15) Spargelsauce. Sauce asperges.

Ein Stückchen Butter wird in eine Casserole gelegt, dazu 1—2 Kochlöffel voll Mehl; man füllt dann mit dem Wasser, worin der Spargel gekocht, das Ganze zu einer dicklichen Sauce auf, legirt sie mit 3—4 Eigelb, dem Saft einer Citrone und einem Stückchen frischer Butter. Hierauf wird das Ganze durchpassirt, und sollte es zu dick werden, giebt man noch einige Tropfen Wasser hinzu.

**16) Blumenkohl- Sauce chou-
sauce. fleurs.**

Wird ebenso wie vorhergehende zubereitet,

nur dass das Wasser des gekochten Blumenkohls dazu verwendet wird.

17) Fricassée-Sauce. Sauce fricassée.

Nachdem man ein Huhn in Bouillon gekocht, giebt man ein Stück Butter in eine Casserole nebst 2—3 Löffel voll Mehl, lässt es unter beständigem Umrühren ein wenig heiss werden, füllt dann mit der Hühnerbrühe das Ganze zu einer dicklichen Sauce auf, welche man zehn Minuten kochen lässt. Mit vier Eigelb, dem Saft einer Citrone und einem Stückchen Butter wird die Sauce legirt und dann durch ein Haarsieb passirt. Diese Sauce servirt man zu Huhn mit Reis, zu Huhn mit Champignons oder Trüffeln, auch zum Berliner Hühner-Fricassée wird sie ebenso zubereitet.

18) Pfeffersauce. Sauce poivrade.

Eine Zwiebel, eine Morrübe, ein Stückchen rohen Schinkens werden in ganz kleine Stück-

chen zerschnitten und in eine Casserole gelegt, dazu ein Stückchen Butter, ein Lorbeerblatt und ca. 24 zerdrückte Pfefferkörner; man röstet Alles am Feuer hellgelb, worauf man ein Glas Essig zugiesst und fast ganz einkochen lässt; zwei Schöpflöffel voll spanischer Sauce, etwas Jus oder Kraftbrühe, ein wenig Tomaten-Purée wird noch beigegeben und hierauf lässt man das Ganze langsam $\frac{3}{4}$ Stunde kochen, dann entfettet und passirt man die Sauce, welche zu Reh, Wildschwein, Hirsch und Rindfleisch servirt werden kann.

19) Jus.

Jus.

Um Jus zu bereiten, giebt man etwas Butter oder Bouillonfett in eine Casserole, zwei Zwiebeln, zwei Morrüben in kleine Stücke geschnitten, einige Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter, etwas Abfall von rohem Schinken, Kalbs- und Rinderknochen werden hinzugefügt, lässt das Ganze ein wenig anbraten, giesst dann Wasser darauf und lässt Alles bei gutem Abschäumen 5 bis 6 Stunden kochen. Jus ist zu allen braunen Saucen und Braten zu verwenden. Hat man zu viel Jus, kocht man ihn ganz dick ein, was den sogenannten Fleisch-Extract ergiebt. Jus darf nie gesalzen und muss, wenn passirt, sehr sorgfältig entfettet werden.

20) **Vanillensauce.** **Sauce vanille.**

Man lässt einen halben Liter Milch mit 90 Gramm Zucker und $\frac{1}{4}$ Stange Vanille einmal aufkochen und legirt es mit 5 Eigelb, worauf man die Sauce passirt. Will man sie dick haben, so rühre man einen Kochlöffel voll Mehl mit Wasser oder kalter Milch zu einem dünnen Teig und gebe, wenn die Sauce kocht und bevor die Eier darin sind, diesen Zusatz unter beständigem Umrühren hinein.

Abgerührte Weinsauce (Sauce au vin blanc) ebenso, nur statt Milch — Wein, statt Vanille — Zimmet.

21) **Kirschensauce.** **Sauce cerises.**

Man stösst ein halbes Pfund Kirschen mit Kern in einem Mörser sehr fein, giebt sie in eine Casserole nebst einem Stückchen Zimmet, ein wenig Citronenschale und einem viertel Pfund Zucker, giesst eine halbe Flasche Rothwein dazu und lässt das Ganze einige Minuten kochen, worauf man es passirt und zu Kirsch- oder Schwarzbrot-Pudding servirt.

22) Weinsauce. Sauce chaudeau.

Vier Eigelb, ein ganzes Ei, ein wenig Citronenschale, 90 Grm. Zucker nebst einem Glas Weisswein werden an schwachem Feuer mit dem Schneebesen zu einer dicken schäumigen Sauce geschlagen. Je nach Geschmack kann man etwas Rum zugeben oder statt Weisswein Malaga nehmen. Servirt wird diese Sauce zu verschiedenen Puddings.

23) Erdbeerensauce. Sauce fraises.

$\frac{1}{2}$ Liter Erdbeeren wird durch ein Sieb passirt und dazu $\frac{1}{4}$ Pfund gestossenen Zucker gegeben und hierauf mit Weisswein und ein wenig Citronensaft verdünnt. Wird zu kaltem und warmem Pudding kalt servirt, auch zu Crème.

24) Himbeersauce. Sauce framboises.

Wird wie vorhergehende bereitet, nur dass selbstverständlich statt der Erdbeeren Himbeeren genommen werden.

25) **Marinade.**

Marinade.

Um ein Stück Wild oder Fleisch zu marinieren, giebt man in eine irdene Schüssel etwas Zwiebel, Morrüben, Petersilie, ganze Pfefferkörner, 2 bis 3 Nelken, 3—4 Lorbeerblätter, 1 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, $\frac{1}{2}$ Liter Weisswein und ein wenig Salz. Auch kann man sie kochen.

IV. Abtheilung.

Purées.

- 1) **Kartoffelpurée.** **Purée de pommes de terre.**

Nachdem die Kartoffeln gar gekocht, werden sie durch ein feines Sieb gestrichen, in eine Casserole gethan und mit guter, frischer Butter tüchtig untereinander gearbeitet, mit heisser Milch, aber nicht zu sehr, verdünnt; auch muss Obacht gegeben werden, dass sie nicht zum kochen kommen. Zuletzt giebt man das nöthige Salz zu.

- 2) **Erbsenpurée.** **Purée de pois.**

Wird wie das vorhergehende zubereitet, nur statt Milch wird Bouillon an die Erbsen genommen und kurz vor Gebrauch ein wenig süsse Sahne zugerührt.

3) **Linsenpureé.** **Purée de l'entilles.**

Wie Erbsenpurée, die Sahne bleibt weg, dafür kocht man ein Stückchen Sellerie mit.

4) **Zwiebelpurée.** **Soubise.**

Man lässt 3—4 grosse, weisse, in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln in Milch weich kochen, giesst sie mit der Milch in ein Tuch, unter welchem eine Schüssel steht, drückt die Milch mit dem Tuch fest aus, so dass sie in die untenstehende Schüssel gelangt, während man die Zwiebeln in eine Casserole mit einem Stückchen Butter und einem Kochlöffel voll Mehl legt, rührt an schwachem Feuer Alles fest durcheinander, giesst dann von der Milch, worin die Zwiebeln gekocht dazu, bis sich eine ziemlich dicke Sauce entwickelt; giebt dann, wenn sie einige Minuten gekocht hat, etwas gestossenen Pfeffer, Salz und ein wenig Citronensaft zu und passirt das Ganze durch ein Sieb. Kann zu Hammelcôtelette, Kalbscôtelette, Kalbsmilch und Kalbsfricandeau servirt werden.

V. Abtheilung.

Kartoffelspeisen.

- 1) Petersilien- Pommes de terre à la
kartoffeln. maître d'hôtel.

Ein Stückchen Butter wird mit einem Kochlöffel voll Mehl am Feuer verrührt, dann mit Fleischbrühe zu einer nicht zu dicken Sauce aufgefüllt, auch etwas Muskatnuss und ein wenig Citronensaft zugegeben und lässt das Ganze aufkochen. Dann giebt man die vorher in der Schale gekochten und in Messerrücken dicken Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzu und kurz vor dem Anrichten giebt man fein gehackte Petersilie und das nöthige Salz bei. Es können die Kartoffeln auch roh geschnitten, gekocht und dann die Sauce darüber gegossen werden.

2) **Rahmkartoffeln.**

**Pommes de terre
à la crème.**

Werden in gleicher Weise wie die vorhergehenden bereitet, nur nimmt man statt Fleischbrühe Sahne und lässt die Petersilie weg.

3) **Kartoffeln mit
Häring.**

**Pommes de terre
de hareng.**

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit zwei Kochlöffel voll Mehl wohl untereinander gerührt, wird mit süßer Sahne zu einer dicken Sauce aufgefüllt; die bereits gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, ein in kleine Stückchen geschnittener Häring, 2—3 ganze Eier, etwas Pfeffer und ein wenig Salz werden beigegeben und nun wird Alles gut untereinander verrührt. Nachher füllt man die Masse in eine glatte, mit Butter und Brod ausgestreute Form, lässt sie in einem ziemlich heißen Ofen ca. $\frac{3}{4}$ Stunde lang braten, stürzt sie alsdann auf eine Platte und servirt sie zu irgend einem Fleischstück oder auch allein als Vorspeise.

4) **Karlsruher Pommes de terre à la
Kartoffeln. Karlsruhe.**

Werden ebenso bereitet, wie die Kartoffeln mit Häring, nur mit dem Unterschiede, dass statt geschnittenen Häring, in Scheiben geschnittene gesalzene Zungenstückchen und Bratwurstscheiben genommen werden. Nimmt man aber in Würfel geschnittenen gekochten Schinken, so heissen sie **Frankfurter Kartoffeln** oder **Pommes de terre à la Frankfort.**

5) **Gebackene Pommes de terre
Kartoffeln. frits.**

In heisses Schmalz giebt man die länglich mit vier Kanten geschnittenen Kartoffeln, vorher gut abgetrocknet, hinein, lässt sie aber nur zwei Minuten darin. Man nimmt sie heraus, lässt das Fett sehr heiss werden und giebt sie dann nochmals hinein, bis sie eine hellgelbe Farbe haben; nun legt man sie mit dem Schaumlöffel auf ein Tuch, salzt sie ein wenig und giebt sie zu jedem beliebigen Fleischstück.

6) **Kartoffelklösse.** **Quenelles de pommes
de terre.**

12 Kartoffeln werden in der Schale gekocht, dann geschält und erkalten lassen; nun werden sie auf dem Reibeisen gerieben; man rührt nachher in einer Schüssel $\frac{1}{4}$ Pfund Butter schäumig, giebt die Kartoffeln hinein und vermenget das Ganze tüchtig miteinander, schlägt 3—4 Eier hinzu, giebt etwas Salz, Majoran und einige in kleine Würfel geschnittene Brodcroûtons (welche in Butter gelb geröstet sein müssen) hinein. Sollte die Masse zu weich sein, um Klösse daraus herstellen zu können, wird ein Kochlöffel voll Mehl zugemischt. Die Klösse werden in Salzwasser gekocht und mit in Butter geröstete Brodsemmel abgeschmelzt. Man servirt sie zu Sauerbraten, Wildragoût u. dergl., auch mit gekochtem Obst.

VI. Abtheilung.

G e m ü s e .

1) Spinat.

Epinards.

Nachdem man den Spinat sehr rein gewaschen und geputzt hat, giebt man ihn in kochendes Wasser, wo er gleichmässig fortkochen muss (um schön grün zu bleiben), bis er weich ist, worauf man ihn in kaltes Wasser legt, fest ausdrückt, sehr fein hackt und auch durch ein Sieb passiren lässt. Eine Zwiebel wird sehr fein gehackt und mit ein wenig Butter gedämpft, ein Kochlöffel voll Mehl dazu mit ein wenig Fleischbrühe zu einer Sauce gerührt und der Spinat hineingelegt, indem man noch etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss und vielleicht ein wenig süsse Sahne dazugiebt; nun lässt man das Ganze einige Male aufkochen. Wird der Spinat zu dick, giebt man noch etwas Fleischbrühe dazu.

2) Sauerampfer.

Oseille.

Wird ebenso wie Spinat bereitet, nur mit Weglassung der Zwiebel und wird statt in Wasser gekocht, nur in Butter gedämpft. Vor dem Anrichten wird er mit Eigelb und saurer Sahne legirt.

3) Blumenkohl.

Chou-fleurs.

Ist der Blumenkohl rein gewaschen und geputzt, lässt man ihn in Salzwasser garkochen und giebt ihm die in Abtheilung III No. 16 bezeichnete Sauce bei. Polnisch nennt man die Zubereitung, wenn man ihn mit in Butter gelb geröstetem Brodmehl übergiesst.

4) Spargel.

Asperges.

Nachdem der Spargel gut abgeschält, gewaschen und zusammengebunden ist, kocht man ihn in Salzwasser nicht zu sehr weich und giebt die im Abschnitt III No. 15 angegebene Sauce dazu. Auch kann man zerlassene Butter mit hell- oder braungedämpftem Brodmehl oder mit geriebenem Käse dazu geben. Letzteres ist italienische Manier.

5) **Mor- oder gelbe
Rüben.**

Carotten.

Nachdem man schöne junge Rübchen sehr sauber geputzt und gewaschen hat, dämpft man eine feingehackte Zwiebel mit wenig Butter, ohne sie gelb werden zu lassen; nun giebt man die Rübchen hinein, indem man ein wenig Mehl darüber streut und rührt Alles untereinander, giesst ein wenig Fleischbrühe zu und lässt die Rübchen in dieser Sauce weichkochen. Ein wenig Muskatnuss, Zucker und Salz wird zugegeben, ebenso ein mit Petersilie fest zusammengebundenes Lorbeerblatt, welches man aber vor dem Anrichten wieder herausnimmt.

Sehr häufig mischt man unter die Rübchen auch grüne Erbsen (Schoten).

6) **Grüne Erbsen (Schoten). Pois verts.**

Wenn die Erbsen ausgekernt, verlesen und rein gewaschen sind, werden sie in einem kupfernen Kessel mit heissem Wasser weich gekocht, alsdann wird das Wasser abgegossen und die Erbsen in eine Casserole gethan. Dann giebt man ein wenig Kraftbrühe, ein Stückchen

Butter mit Mehl untermengt, dazu etwas Salz, Zucker und Muskatnuss und lässt sie dann noch ein wenig aufkochen. Wenn die Erbsen angerichtet sind, bestreut man sie mit feingehackter Petersilie.

Auch eingemachte Erbsen kann man verwenden und ist die Zubereitung genau dieselbe. Ein Köpfchen Kopfsalat ein wenig mitgekocht, giebt denselben wieder den Geschmack wie frische Erbsen.

Nach englischer Art werden die aus dem kochenden Wasser kommenden Erbsen auf die Platte angerichtet und oben auf ein Stück recht frische Butter gelegt.

7) Grüne Bohnen. Haricots verts.

Sind die jungen Bohnen klein, lässt man sie ganz, sind sie gross, zerschneidet man sie der Länge nach und kocht sie wie die Erbsen.

Man dämpft eine Zwiebel, giebt etwas Mehl dazu und füllt Fleischbrühe darauf zu einer kleinen Sance, dann giebt man die Bohnen hinein, nebst etwas Bohnenkraut, Salz und Pfeffer und lässt das Ganze noch eine Viertelstunde kochen. Nach englischer Art, wie die vorhergehenden Erbsen bereitet.

8) Sauerkohl.

Chou crou te.

Der Kohl wird in Wasser weich gekocht mit einer ganzen Zwiebel, einer Morrübe und womöglich einem Stückchen frischen Schweinefleisches (vom Hals). Ist der Kohl weich, giesst man das Wasser ab, nimmt Zwiebel, R be und Fleisch heraus, giesst ein Glas Weisswein dazu und giebt vorher in Schweine- und Gänsefett gedünstete Apfelscheiben und Zwiebeln, welche man durch ein Sieb gestrichen, dazu, worauf man das Ganze eine Stunde dämpfen lässt. Das nöthige Salz thut man erst kurz vor dem Anrichten hinzu. Auch kann man kurz vor dem Anrichten $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner zugiessen.

9) Wirsingkohl.

Chou de Milan.

Ist der Kohl in kochendem Wasser weich gekocht, wird er in Kaltwasser gelegt, ausgedrückt, ein wenig gehackt und auf gleiche Weise wie der Spinat zubereitet, aber ohne Sahne.

Weisskohl (Chou blanc) wird genau ebenso behandelt. Etwas Kümmel darunter schneckt gut.

10) Gefüllter Kohl.

Chou farcé.

Man nimmt dazu Weisskohl und zertheilt ihn in einzelne Blätter, welche in Salzwasser halb weich gekocht und dann in kaltes Wasser gelegt werden. Nun dünstet man eine fein gehackte Zwiebel hellgelb in Butter, giebt $\frac{1}{2}$ Pfund Bratwurstfarce, 2—3 in kaltes Wasser eingeweichte und dann fest ausgedrückte Milchbrödchen, drei ganze Eier, Muskatnuss, Salz und ein wenig gehackte Petersilie zu und rührt das Alles durcheinander. Hierauf nimmt man ein rundes Schüsselchen, legt eine Serviette darüber, nimmt ein Blatt um das andere von dem Weisskohl, drückt die Blätter fest aus und belegt die Serviette damit, bis der Innenraum der Schüssel mit ihnen ausgelegt ist; dann bestreicht man die ganze Fläche mit der vorher gemachten Farce, giebt wieder Blätter darauf, dann wieder Farce und so fort, bis der Raum der Schüssel vollständig gefüllt ist. Nun schlägt man die Serviette zusammen und drückt sie fest aus, nimmt darauf den Kohl heraus und setzt ihn in eine flache Casserole, welche man vorher mit Butter bestrichen und mit Zwiebel, Morrüben, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und ein wenig rohen Schinken ausgelegt hat. Nun dünstet man den Kohl noch

ca. eine Stunde im Ofen, dabei etwas Kraftbrühe und Jus zusetzend. Ist der Kohl angerichtet, passirt man den Jus und giesst ihn darüber.

11) Rothkohl.

Chou rouge.

Ein Kopf wird in Form des Sauerkohls fein geschnitten; eine fein gehackte Zwiebel wird mit einem Stückchen Butter in einer Casserole leicht gedämpft und giebt nun den Kohl hinein, dem man vorher ein paar Tropfen Essig beigesezt hat. Nun lässt man das Ganze langsam dämpfen, giesst ab und zu ein wenig Fleischbrühe nach, giebt zwei Aepfel dazu, nebst $\frac{1}{2}$ Glas Rothwein und ein wenig Pfeffer und Salz.

12) Weisse Rüben.

Navets glacés.

6—8 Rüben schneidet man in gleiche Theile oder sticht sie aus, lässt sie einmal in Wasser aufkochen und schüttet sie dann auf ein Sieb. Dann nimmt man zwei Esslöffel voll gestossenen Zucker und $\frac{1}{3}$ Pfund Butter, giebt beides zusammen über Feuer; ist der Zucker gelb, giebt man die Rüben rasch hinein, rührt sie um,

streut einen Kochlöffel voll Mehl darüber, rührt sie abermals um, giebt dann 1—2 Löffel voll Fleischbrühe zu; indem man die Rüben weich kochen lässt, streut man schliesslich das nöthige Salz zu. Ist die Sauce zu dünn, nimmt man die Rüben heraus und lässt die Sauce noch ein wenig einkochen.

13) Schwarzwurzeln.

Salsifis.

Eine Hand voll Mehl, $\frac{1}{2}$ Glas Essig und etwas Wasser werden zu einem glatten Teig verarbeitet und dann mit Wasser ganz dünn gemacht. Die sauber geputzten und länglich geschnittenen Schwarzwurzeln werden hineingelegt; nun nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, zwei Kochlöffel voll Mehl über Feuer und rührt mit Bouillon eine dicke Sauce zurecht, in der man die abgetrockneten Wurzeln hineinlegt und darin weich werden lässt. Kurz vor dem Anrichten legirt man das Ganze mit etwas süsser Sahne und zwei Eigelb und giebt das nöthige Salz bei. Die Wurzeln dürfen, wenn sie legirt sind, nicht mehr kochen.

14) Artischocken

Artichauts.

Man kann die Artischocke in Vierteln, halb getheilt oder auch im Ganzen kochen. In allen drei Arten schneidet man die Spitzen mit der Scheere ab, während der Boden unten abgeschält wird. Bei der Viertelstheilung kann man die inneren Blätter im rohen Zustande heraus-schneiden; werden sie in Hälften oder im Ganzen gekocht, nimmt man sie erst im gekochten Zustande heraus. Sind sie dann geschält, werden sie mit Citrone abgerieben und in frisches Wasser, in welches ebenfalls ein wenig Citronensaft gepresst wurde, gelegt. Nun werden sie in kochendes und gesalzenes Wasser gelegt, bis sie weich sind; hierauf lässt man sie gut ablaufen, breitet eine Serviette auf eine Schüssel und giebt die Artischocken darauf. Man servirt dazu holländische oder italienische Sauce (Abtheilung III) oder auch nur Essig und Oel.

VII. Abtheilung.

Hors d'oeuvres.

1) Austern-Ragoûts.

Ragoût aux huitres.

50 Stück frische Austern werden mit sammt ihrem Wasser in eine Casserole gelegt, etwas Citronensaft und Weisswein dazugegossen und nun lässt man sie 1—2 Minuten kochen; hierauf bereitet man eine kleine Sauce fricassée (Abtheilung III), giebt die Austernbrühe dazu und legirt dieselbe mit zwei Eigelb und einem Stückchen frischer Butter. Das Schwarze rings am äusseren Rande der Auster heisst der Kamm und wird abgerissen. Man servirt nun die Austern in obiger Sauce; um das Pikante noch zu erhöhen, kann man in Scheiben geschnittene Trüffeln und Champignons zugeben.

2) Ragoût für
Pastetchen.

Salpicon à la Reine.

Kalbsmilch und Hühnerfleisch, beides vorher gedünstet, gesalzene Ochsenzunge, Champignons und Trüffeln schneidet man sorgfältig in kleine Würfel und füllt damit die Oeffnung der Pastetchen. Man giebt die vorgenannten Ingredienzen in eine Sauce fricassée (Abtheilung III), muss aber dick gehalten werden und füllt es recht heiss in die Pastetchen.

3) Caviar.

Caviar.

Derselbe wird fast bei allen feineren Mahlzeiten (Frühstück, Mittag- und Abendessen) als erster Gang servirt; in neuerer Zeit wird er auch zu Braten, besonders Fasanen- und Rehbraten gegeben. Als Vorspeise giebt man geröstete Brodschnitten, Citronen, feingehackte ausgewaschene Zwiebel und frische Butter dazu.

4) **Mayonnaise von Hummer.** **Mayonnaise du homard.**

Frischen oder auch eingemachten Hummer schneidet man in Stücke, giebt ein wenig angemachten Salat auf eine Platte, legt den Hummer pyramidenartig darauf und bestreicht ihn mit Mayonnaise (siehe Abtheilung III); alsdann garnirt man ihn obenauf schön mit Sardellenfilet (die Sardellen werden der Länge nach in vier Theile geschnitten), so dass sie lauter kleine verschobene Vierecke bilden, giebt in jedes Viereck einen Kapernkern, obenauf einige Oliven, ringsherum aber garnirt man ihn mit harten Eiern und Salat, auch wenn vorhanden mit etwas Aspic (Gelée). Der Rand der Platte wird mit Citronen- und Gurkenscheiben verziert.

5) **Mayonnaise vom Fisch.** **Mayonnaise de poissons.**

Wird aus Sparsamkeitsrücksichten gewöhnlich aus Fischresten bereitet, ganz in derselben Weise wie Hummer-Mayonnaise. Die Fischreste macht man vorher mit Essig und Oel an, damit die Mayonnaise nicht zu trocken wird.

6) Geflügel-Mayonnaise.

Mayonnaise de volaille.

Wird ebenso wie die vorhergehenden bereitet. Das dabei zur Verwendung kommende Fleisch wird mit Essig und Oel marinirt.

Zu kalten Fischen und Hummer, auch zu warmem Lachs servirt man gewöhnlich Rémouladen-Sauce (siehe Abtheilung III).

7) Fleischsülze.

Aspic.

Vom Tage vorher übriggebliebener Fleischbrühe, um Fleisch zu ersparen, giebt man noch einige Knochen, 3—4 Kalbsfüsse und Schweineschwarten zu; will man sie besonders gut machen, vielleicht für Reconvalescenten, kann man noch ein altes Huhn mitkochen. Zwei Zwiebeln, zwei Morrüben, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, etwas Petersilie, Sellerie, Porrée, Salz und etwas Estragon werden hinzugefügt, man lässt Alles unter beständigem Abschäumen ca. 3 Stunden kochen, dann passirt man das Ganze und nimmt das Fett sehr sauber ab. Sollten noch einige Fettaggen darauf bleiben, nimmt man einen reinen Bogen Papier zu Hilfe und zieht sie

damit ab. Nun schlägt man 5—6 Eiweiss in eine Casserole mit einem Schneebesen ein wenig durch, giesst die obige Brühe langsam zu, nebst einer Idee Essig und einem Glas guten Weissweines. Nun giebt man das Ganze ans Feuer, schlägt langsam mit dem Besen darin bis es kocht, dann stellt man den Topf etwas bei Seite, so dass Alles noch eine halbe Stunde langsam weiter kocht, bis die Sülze schön klar ist. Eine Serviette wird über die vier Füsse eines umgedrehten Stuhles stramm gespannt, eine sehr reine Schüssel (am besten aus Porzellan oder Silber) unter die Serviette gestellt und die Sülze durch die Serviette langsam durchlaufen gelassen und in der unterstehenden Schüssel aufgefangen, worauf man die Schüssel an einen kühlen Ort stellt. Erscheint die Sülze nicht fest genug, muss sie nochmals mit Eiweiss geklärt und 1—2 Loth Gelatine dazu gegeben werden. Die schönste Farbe bleibt stets die natürliche, gelbe. Das Färben der Sülze, roth oder grün, ist unfein.

VIII. Abtheilung.

Fleisch vom Rind.

- 1) **Gekochtes Ochsen-** **Boeuf bouilli.**
fleisch.

Brust, Rippenstück oder Vorschlag sind die geeignetsten Stücke, die dazu verwandt werden. Um das Fleisch saftig zu erhalten, legt man es gleich in kochendes Wasser, giebt Sellerie, Morrübe, ein Stück Kohl, Porrée und Petersilienwurzel zu; wenn Alles kocht, schäumt man die Brühe gut ab und nimmt das Fleisch, wenn es weich ist, heraus. Man servirt Meerrettig, rothe Rüben, Gurken oder auch Sauce Robert zu (siehe Abtheilung III und IV). Man kann es mit dem Gemüse, welches mitgekocht ist, garniren.

2) **Gedämpfter Rinderbraten.** **Boeuf braisé.**

Dazu eignet sich am besten vom Schweifstück oder Hochrippe. In einer Casserole hat man ein wenig Butter zerlassen, eine Zwiebel, eine kleingeschnittene Morrübe, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen mageren Specks hineingethan, legt das Fleischstück ebenfalls dazu und nun brätet man es auf beiden Seiten leicht an; die Zwiebeln dürfen dabei nur hellgelb werden. Etwas Fleischbrühe wird nun daran gegossen, etwas Salz, spanische Sauce und Tomatenpurée dazu gegeben und das Ganze zugedeckt langsam gedünstet. Ist das Fleisch weich, nimmt man es heraus. Die Sauce passirt man; ist sie zu dünn, lässt man sie noch ein wenig einkochen und vor dem Gebrauch fettet man sie sorgfältig ab. Wenn man keine spanische Sauce zur Hand hat, rührt man einen Teig (zwei Kochlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser) an und rührt denselben langsam hinein.

3) **Sauerbraten.** **Boeuf à la mode.**

Dieser Braten wird ebenso wie der vorhergehende bereitet, nur muss das Fleisch 4—5 Tage

in der Marinade (siehe Abschnitt III) gelegen haben. In die Sauce kann man Champignons, kleine Gurken, Morrübchen sowie glacirte kleine Zwiebeln geben. Im bürgerlichen Haushalt ist Letzteres allerdings nicht nothwendig. Das Salz kommt erst kurz vor dem Anrichten daran.

4) Gullasch.

Goulyace.

Dasselbe kann sowohl aus Ochsen- wie auch aus Kalbfleisch bereitet werden; das schmackhafteste ist das aus Ochsen-, Hammel- und Schweinefleisch zusammengesetzte. Die Zubereitung ist bei allen die gleiche. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, dann giebt man in eine Casserole ein Stückchen Butter, zwei fein gehackte Zwiebeln, lässt dies kurze Zeit dünsten und giebt dann das Fleisch hinein; nun wird das Ganze zugedeckt und auf ziemlich gutem Feuer kurz gedünstet. Von Zeit zu Zeit giesst man etwas Kraftbrühe daran, giebt das nöthige Salz und etwas Paprikapfeffer dazu und wenn es weich ist, richtet man es mit der natürlichen Sauce, in welcher kein Mehl sein soll, an.

5) Lendenbraten. Filet de boeuf.

Wenn das Fleisch schön von aller Haut entblösst ist, wird es gespickt, in eine mit Butter bestrichene und etwas Morrüben, Zwiebeln, ganzen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt ausgelegten Bratpfanne gegeben, gesalzen und dann in einem ziemlich heissen Ofen gebraten. Man muss öfter während des Bratens mit dem Löffel die Butter darüber träufeln lassen. Etwas spanische Sauce, dazu ein wenig Madeira mit etwas Jus vom Filet aufgekocht, servirt man dazu in einer Saucière. Es soll englisch gebraten sein.

**6) Lendenbraten mit Filet de boeuf à
jungen Gemüsen. la jardinière.**

Wird wie der vorige zubereitet und beim Anrichten mit Morrüben, weissen Rüben, Blumenkohl, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen, Spargelspitzen und Kartoffeln garnirt. Alle Gemüse werden in Wasser abgekocht und dann mit etwas frischer Butter und Salz, jedes extra in kleine Casserolen heissgestellt. Die Kartoffeln werden gebraten und der Blumenkohl nur aus dem Salzwasser herausgenommen und darungelegt. Sauce Madeira wird dazu servirt.

7) **Gebratenes Ochsen-**
fleisch. **Roastbeef.**

Dazu eignet sich am besten das Nierenstück, doch kann auch das Rippenstück dazu verwandt werden. Die Zubereitung ist dieselbe, wie beim Lendenbraten, Man kann es auch à la jardinière mit Gemüse garniren.

8) **Frische Ochsen-**
zunge. **Langue de boeuf.**

Diese wird wie Ochsenfleisch gekocht, auch kann man sie schmoren, wie gedämpften Rinderbraten. Sie wird mit Tomaten- oder auch italienischer Sauce servirt. Beide Saucen befinden sich in der Abtheilung III. Die Zunge wird enthäntet und in Scheiben geschnitten servirt.

9) **Ochsenschweif.** **Queue de boeuf.**

Der Ochsenschweif wird sehr rein gewaschen, in kleinere Stücke geschnitten, hierauf in eine Casserole gelegt, in welcher man vorher Butter,

Zwiebel, Morrüben, Porrée, Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und Salz gethan hat, und lässt ihn ein wenig anbraten. Nun giesst man nach und nach immer etwas Fleischbrühe zu, lässt ihn langsam dünsten, zuletzt giebt man ein wenig spanische Sauce und ein wenig Madeira zu, nimmt die Schweifstücke heraus, passirt die Sauce, legt dann die Schweifstücke wieder hinein und stellt das Ganze bis zum Gebrauch heiss. Er wird mit der Sauce auf einer Platte angerichtet.

IX. Abtheilung.

Fleisch vom Hammel (Mouton).

- 1) Gedämpfte Hammel- Gigot de
 keule. mouton braisé.

Aus der Keule wird das Schlussbein herausgenommen und zwei Stückchen Knoblauch an dieser Stelle eingesteckt, hierauf wird sie in eine mit Butter, Zwiebeln, Salz, Morrüben, zwei Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern ausgelegte Casserole gethan und lässt sie auf beiden Seiten leicht gelb anbraten, giesst dann nach und nach Fleisch- oder Kraftbrühe zu, doch immer nur wenig auf einmal, und lässt das Ganze langsam dämpfen. Ist die Keule weich, nimmt man sie heraus, passirt die Sauce und entfettet sie äusserst sorgfältig, da Hammelfett einen unangenehmen Geschmack hat. Die Sauce wird in einer Saucière extra servirt. Kartoffelpurée eignet sich sehr gut als Beigabe.

2) Hammelrücken. Selle de mouton.

Man richtet ihn in die Pfanne wie Lendenbraten, und ist zu beobachten, dass er ein wenig blutig bleibe. In Familien, wo man dies nicht wünscht, kann er etwas länger braten. Frische Bohnen eignen sich als Beigabe am besten, man kann ihn aber auch wie Lendenbraten jardinière mit jungem Gemüse garniren. Hammelrücken wird mit der natürlichen Sauce servirt.

3) Hammelcôtelettes. Côtelettes de mouton.

Sind die Côtelettes schön geschnitten, zurecht gemacht und gesalzen, werden sie auf nicht zu starkem Feuer in Butter gebraten. Ist in der Küche ein Rost mit Holzkohlenfeuer vorhanden, so ist dieser vorzuziehen. Beim Anrichten giebt man Kräuterbutter darauf (siehe Abtheilung III). Nach englischer Manier legt man sie $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Braten auf ganz fein geschnittene Zwiebeln, Morrüben und Petersilie. Wenn man die Côtelettes auf dem Rost bratet, müssen sie entweder in Butter oder in sehr feines Olivenöl getaucht werden.

Hammelzunge (langue de mouton) wird ebenso wie Ochsenzunge zubereitet, auch die Saucen bleiben dieselben.

4) Hammel-Nieren. Rognons de mouton.

Sechs Hammelnieren werden sehr sauber gewaschen, der Länge nach durchgeschnitten, die Haut abgezogen (ebenso muss der inwendige Hauttheil sorgfältig entfernt werden), und nun in ganz feine Scheibchen geschnitten. Dann hackt man eine Zwiebel sehr fein, lässt sie mit etwas Butter in einer schwarzen Omelettepfanne ein wenig dämpfen, giebt die Nieren mit etwas Salz und Pfeffer hinein und lässt das Ganze unter beständigem Umrühren mittelst einer Gabel ca. $\frac{1}{2}$ Minute auf gutem Feuer dämpfen. Nun giebt man die Nieren auf eine Platte, giesst einige Tropfen Madeira oder Essig in die Pfanne, lässt dies einmal aufkochen mit einem Kochlöffel voll spanischer Sauce und etwas Jus dazu, legt die Nieren wieder in die Sauce, lässt das Ganze nochmals aufkochen und giebt Alles rasch auf die Platte. Damit die Nieren nicht hart und trocken werden, dürfen sie nur ganz kurz vor dem Serviren zubereitet werden. Wenn man sie halbirt und an eine Nadel steckt, kann man sie auf dem Rost braten und mit Kräuterbutter serviren.

X. Abtheilung.

Fleisch vom Kalb (Veau).

- 1) Kalbsbraten, Rôti de veau à la
bürgerlich. bourgeoise.

3—4 Pfund von der Keule werden rein gewaschen und abgetrocknet. In eine flache Casserole giebt man etwas Butter, geschnittene Zwiebeln, Morrüben, Salz und einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und ein Stück Schwarzbrod rinde, legt das Fleisch hinein, lässt es auf beiden Seiten schön anbraten, giesst dann Fleischbrühe zu und lässt das Fleisch darin gar dämpfen. Ist der Braten weich, nimmt man ihn heraus und passirt das Uebrige durch ein Haarsieb; sollte die Sauce vielleicht zu dünn sein, lässt man sie noch ein wenig einkochen.

2) **Gespicktes Kalbfleisch.** **Fricandeau de veau.**

3—4 Pfund von der Keule, genannt die Nuss, werden oben sehr sauber abgehäutet, mit dünnem Speck schön gespickt und nun wie obiger Kalbsbraten in die Casserole gerichtet, nur die Brodrinde bleibt weg. Nun lässt man das Fleisch von unten ein wenig anbraten, giebt etwas Kraftbrühe zu und lässt es langsam dünsten. Ist es $\frac{3}{4}$ weich, nimmt man den Deckel ab, giesst von dem selbsterzeugten Jus über das Fleisch und lässt es bei öfterem Begiessen in einem heissen Ofen so lange stehen, bis es oben eine hellgelbe Farbe angenommen hat. Nun nimmt man es heraus, passirt die Sauce durch ein Haarsieb und servirt sie in einer Saucière extra. Kartoffelpurée, Spinat, Sauerampfer, Tomatensauce kann man extra oder auf der gleichen Platte mit dem Fleisch mitserviren lassen.

3) **Kalbsnierenbraten.** **Longe de veau.**

Dazu nimmt man das Nierenstück, lässt sich vom Schlächter die Knochen herausnehmen, legt die Niere in zwei Theile der Länge nach

geschnitten in den Braten, und rollt und schnürt ihn mit Bindfaden fest zusammen. Beim Braten wird er genau wie vorstehendes Fricandean behandelt.

4) **Kalbsleber sauté.** **Foie de veau sauté.**

Wird genau wie Hammelniere (IX. Abtheilung No. 4) bereitet, ebenso **Kalbsnieren (rognons de veau)**.

5) **Kalbskopf.** **Tête de veau.**

Man lässt den Kopf vom Schlächter sauber vom Knochen trennen und Hirn und Zunge herausnehmen. Der Kopf mit der Zunge wird in kaltem Wasser aufgestellt und ohne alle Zuthaten ein bis zwei Minuten gekocht. Nachdem man ihn dann in viereckige Stücke, in der Grösse eines Eies, zerschnitten, legt man ihn in eine Casserole, dazu eine Zwiebel, eine Morrübe, Salz, sowie in ein Stückchen Leinwand gebundene Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter und ein wenig ganze Petersilie. Damit der Kopf schön weiss bleibt, nimmt man zwei Koch-

löffel voll Mehl, rührt es glatt mit Essig an, mit etwas kaltem Wasser verdünnt, giebt es in eine Casserole und lässt den Kalbskopf langsam garkochen. Am geeignetsten ist Sauce tortue (siehe III. Abtheilung, No. 10) dazu. Das Gehirn hat man in Salzwasser mit etwas Essig und Gewürz abgekocht, schön abgetrocknet und beim Anrichten oben auf den Kopf gelegt. Zum Garniren nimmt man beim Anrichten harte Eier; noch passender sind in Oel gebackene Eier und Brodcroûtons.

6) Kalbszunge. Langue de veau.

Wird genau wie die Ochsenzunge bereitet. Man kann sie ebenfalls mit Tomaten- oder italienischer Sauce (siehe die betreffende Abtheilung) serviren.

7) Kalbsfüsse. Pieds de veau.

Sie werden gleichfalls wie die Zungen gekocht. Man kann sie mit Sauce fricassée (worin etwas fein gehackte Petersilie), vinaigrette oder auch gebacken mit Rémouladensauce serviren. Die betreffenden Sancen siehe Abtheilung III.

8) Kalbsragout. Fricassée de veau.

3—4 Pfund Kalbsbrust werden mit den Knochen in vierkantige Stücke zerhauen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht und einmal aufgeköcht; dann auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgospült. Nun legt man die Fleischstücke wieder in die Casserole mit Wasser, giebt Salz, eine Zwiebel, eine Morrübe, etwas Sellerie, Petersilienwurzel, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu und lässt das Fleisch langsam weich werden, doch nicht zu sehr. Nun bereitet man die Sauce aus der daraus gewonnenen Brühe gleich der Sauce fricassée (siehe Abtheilung III, No. 17).

9) Kalbshirn. Cerveille de veau.

Nachdem das Hirn einige Zeit in kaltem Wasser gelegen und das Blut herausgezogen ist, zieht man langsam und vorsichtig das dünne Häntchen davon ab. In eine Casserole giebt man Wasser, ein klein wenig Zwiebel, Morrübe, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, Salz, einige Pfefferkörner und einige Tropfen Essig hinein. Nachdem dies Alles kocht, legt man das Hirn hinein und lässt es langsam 2—3 Minuten kochen.

Man kann das Kalbshirn mit der bei den Kalbsfüssen angegebenen Sauce serviren, mit brauner Butter, in welche man einige Tropfen Essig giesst, oder kann es auch in Stücke schneiden, paniren und backen und Sauce rémoulade dazu serviren.

10) Kalbsmilch. Ris de veau.

Ein paar Kalbsmilche werden einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, damit das Blut gänzlich herauszieht und die Milch ein schönes weisses Aussehen bekommt. Nachdem sie von dem Schlund, mit dem sie verbunden, getrennt ist, kann man sie entweder spicken oder auch naturell zubereiten. Die Zubereitung ist dieselbe, wie beim gespickten Kalbfleisch (X. Abtheilung, No. 2).

11) Kalbsgekröse. Fraise de veau.

Die Behandlung und Zubereitung ist genau wie die des Kalbsragoûts (No. 8 dieser Abtheilung), nur muss es vor dem Kochen nochmals mit Salz abgerieben und in heissem Wasser gewaschen werden.

12) Kalbslunge. Mou de veau.

Eine Lunge mit dem Herzen wird rein gewaschen, dann in Fleischbrühe weich gekocht. Ist keine Fleischbrühe vorhanden, kann man Wasser, aber auch mit den nöthigen Gewürzen darin, nehmen. Ist die Lunge weich, schneidet man sie in länglich feine Schnitte; dann röstet man in Butter 2—3 Kochlöffel voll Mehl schön dunkelgelb, füllt es mit der Lungenbrühe zu einer nicht zu dicken Sauce auf. giebt die Lunge hinein und lässt nun das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. $\frac{1}{4}$ Glas Essig kocht man einmal auf und giesst es dazu, das nöthige Salz und ein wenig Citronensaft giebt man ebenfalls noch bei.

13) Kalbslungenhaché. Haché de mou de veau.

Die Zubereitung ist dieselbe, wie die vorhergehende (No. 12), nur dass die Lunge, wenn sie gekocht ist, ziemlich fein gehackt wird. Beim Anrichten legt man gebackene Eier oder auch gebackenes Kalbshirn darauf.

14) Kalbscôtelette. Côtelette de veau.

Die besten Côtelettes mit Knochen sind die in der Nähe des Nierenstückes. Zu achten ist darauf, dass der Schlächter keine gehackten giebt, welche gewöhnlich vom Halse, und darum faserig und sehnig sind. Man bestreut das Côtelette mit Salz und Pfeffer, drückt es erst in ein gut geschlagenes Ei und dann in geriebene Semmel, welche man fest andrückt, legt es dann in eine Omelettepfanne in Butter und backt es langsam schön dunkelgelb. Beim Anrichten giesst man etwas Butter darüber, hat man Jus vom Kalbsbraten, kann man auch diesen dazu geben. Kann auch unpanirt (naturelle) gemacht werden.

15) Kalbsschnitzel. Escalopes de veau.

Hierzu verwendet man von der Keule in Scheiben zerschnittenes Fleisch, welches ein wenig dünn geklopft und im Uebrigen wie das Côtelette zubereitet wird. Beim Anrichten wird das Schnitzel mit Sardellenfilet, Citronenscheibe und etwas Gurke garnirt. Kann auch unpanirt gemacht werden; saure Sahnensauce daran verfeinert den Geschmack.

16) Kalbsbrust. Poitrine de veau.

Eine Kalbsbrust lässt man sich von dem Schlächter sauber ausbeinen und der Länge nach mit einer Oeffnung versehen. Dann macht man folgende Farce: 3—4 Weissbrödchen weicht man in kaltem Wasser ein, dämpft unterdessen eine fein gehackte Zwiebel gelb, giebt dann das fest ausgedrückte Brod dazu, etwas Salz, gehackte Petersilie, schlägt 3—4 ganze Eier hinein, rührt Alles tüchtig untereinander und füllt das Ganze in die Brust, worauf man die Oeffnung zunäht. Man kann auch fein gehackten Spinat unter die Farce nehmen. Im Uebrigen ist die Zubereitung dieselbe, wie beim Kalbsfricandean (No. 2 dieser Abtheilung).

XI. Abtheilung.

Fleisch vom Lamm (Agneau).

1) **Lammbraten.** **Rôti d'agneau.**

Zum Braten eignet sich die Keule oder der Rücken des Lammes am besten. In einer Pfanne mit Butter, etwas Zwiebel, Morrübe, Salz, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt wird das Fleisch im ziemlich heißen Ofen gebraten und dabei öfter mit dem Löffel die Butter darüber gegossen. Die Pfanne wird nach dem Braten mit Fleischbrühe angeschwenkt und das dadurch gewonnene natürliche Jus mitservirt.

2) **Gebackenes Lammfleisch.**

Agneau frit.

Hierzu wählt man die Brüste. Diese werden in viereckige Stücke gehauen, dann in kaltes Wasser gethan und einmal aufgekocht. Hierauf wird das Wasser abgegossen und das Fleisch mit kaltem Wasser abgespült, mit einem Tuche abgetrocknet, gesalzen, gepfeffert, ein wenig in Mehl getaucht, dann in zerschlagenen Eiern gewälzt, zuletzt in geriebener Semmel, welche dabei fest angedrückt wird. Nun wird das so bearbeitete Fleisch in ziemlich heissem Fett heraus gebacken. In der Pfanne muss so viel Fett sein, dass das Fleisch davon ganz bedeckt wird. Etwas gebackene Petersilie, die man dadurch erhält, dass man, wenn das Fleisch aus der Pfanne genommen, die Petersilie in's Fett wirft und rasch wieder herausnimmt, sowie auch etwas Citrone kann man mitserviren.

3) **Lammcôtelettes. Côtelettes d'agneau.**

Werden gleich den Hammelcôtelettes zubereitet (siehe vorhergehende Abtheilung). Man kann dieselben mit Tomatensauce oder auch mit Sauerampfer und Erbsen serviren (siehe die betreffenden Abtheilungen).

4) **Lammfleisch-
ragoût.**

Ragoût d'agneau.

Dazu eignet sich am besten Lammsbug oder Brust. Die Zubereitung ist ganz die gleiche, wie beim Kalbsragoût. Beim Anrichten kann man nicht zu sehr weich gekochten Blumenkohl, den man in kleine Rosen geschnitten, darunter mischen und die Sauce dann darüber giessen. Auch kann man es dünsten wie Gulasch.

5) **Lammzungen.**

Langues d'agneau.

Dieselben sind bedeutend zarter wie Hammelzungen, die Zubereitung aber ist dieselbe wie bei diesen (siehe betreffende Abtheilung).

XII. Abtheilung.

Fleisch vom Schwein (Cochon).

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1) Schinken in
Burgunder. | Jambon au vin de
Bourgogne. |
|------------------------------|--------------------------------|

Man glaubt für gewöhnlich, dass Mainzer oder Prager Schinken sich ausschliesslich dazu eigne. Verfasser dieses, der seit sechs Jahren in Berlin praktisch thätig ist, hat aber keine anderen, als von dem Hofschlächter Sr. Majestät des Kaisers, Herrn Hermann Tiedemann (Mittelstrasse 62), Berlin, gelieferte verwendet und dieselben stets zart, gut im Geschmack, für diesen Zweck nicht zu scharf, kurz mindestens gleichwerthig mit dem Prager und Mainzer Schinken gefunden. Der Schinken wird über Nacht in frisches Wasser gelegt und am Morgen, nachdem er rein gewaschen, in eine Casserole

gethan, auf welcher der Deckel sehr gut schliessen muss. Butter, Zwiebel, Morrübe, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner werden hinzugefügt, aber kein Salz; nun lässt man das Ganze ein wenig anbraten, giesst dann ein Glas Rothwein, ein halbes Glas Madeira, etwas Fleischbrühe und zwei Schöpflöffel voll spanischer Sauce (siehe Abtheilung III) dazu, deckt den Schinken gut zu und lässt ihn langsam 3—4 Stunden dünsten. Ob der Schinken weich ist, kann man am besten beurtheilen, wenn man ihn am Schenkelknochen (genannt Hesse) anfühlt; ist er an dieser Stelle weich, kann man überzeugt sein, dass er durch und durch gar geworden ist. Hierauf nimmt man den Schinken heraus und passirt die Sauce, welche aber, bevor sie servirt wird, sehr rein abgefettet werden muss.

2) Schweinebraten. *Rôti de cochon.*

3—4 Pfund Rippespeer (Carré) werden gesalzen und gepfeffert, hierauf ebenso wie Rinderfilet (siehe Abtheilung VIII) zubereitet.

3) **Schweinecôtelettes.** **Côtelettes de cochon.**

Werden wie panierte Kalbscôtelettes (siehe Abtheilung X) bereitet. Werden sie unpanirt zubereitet, servirt man die Sauce Robert (siehe Abtheilung III) als am geeignetsten dazu.

4) **Crépinettes.** **Crépinettes.**

Dazu verlange man vom Schlächter 1 Pfund Bratwurstfarce und ein halbes Schweinenetz. Um die Farce zu verfeinern, hackt man eine Trüffel ganz fein und vermischt sie damit, dann würzt man sie und giebt einige Tropfen Madeira zu. Nun nimmt man von der also zubereiteten Farce so viel, wie auf einen Esslöffel geht, wickelt sie in ein Stückchen Netz und fährt so fort, bis Alles aufgearbeitet ist. Man legt dann die so gewonnenen Crépinettes in eine flache, mit Butter ausgestrichene Casserole und stellt sie in einen ziemlich heissen Ofen, bis sie fertig sind. Beim Anrichten kann man sie mit etwas Fleischextract bestreichen. Spinat eignet sich am besten dazu.

5) Schweinenieren, Rognons de cochon
polnisch. à la polonaise.

6 Schweinenieren werden sehr sauber gewaschen und enthäutet, dann jede einzelne Niere in ca. 10—12 viereckige Theile zerschnitten. Eine grosse Zwiebel hackt man fein und lässt sie mit Butter in einer Casserole stark andünsten, giebt dann die vorher gesalzenen und gepfefferten Nieren hinein, setzt noch etwas spanische Sauce und ein wenig Madeira zu und lässt nun das Ganze, zugedeckt, weich dämpfen. 5—6 Steinpilze werden gleich den Nieren geschnitten, kurz vor dem Anrichten darunter gemengt und einige Minuten mitgekocht. Dies Gericht wird sehr heiss auf den Tisch gebracht.

XIII. Abtheilung.

Fleisch vom Wild.

1) Wildschweinskeule. Cuisse de sanglier.

Kann zubereitet werden wie Schinken in Burgunder oder wie einfacher Schweinebraten (Abtheilung XII No. 1 und 2).

2) Wildschwein in Sülze.

**Sanglier
conservé.**

Hierzu wählt man Stücke von der Brust oder Carré. Die Knochen werden sorgfältig ausgelöst, dann die Stücke wie eine Wurst schön gerollt und in eine Casserole gelegt; die Knochen legt man hinzu, giesst Wasser darauf, sowie eine

Flasche Weisswein, zwei Zwiebeln, zwei Morrüben, Salz, Pfefferkörner, drei Lorbeerblätter und einige Wachholderbeeren und lässt es nun gar kochen, vergesse aber dabei das Abschäumen nicht. Ist das Ganze gar gekocht, giesst man es in eine irdene Schüssel, und giebt die Brühe, nachdem sie passirt ist, darüber. An einem kühlen Ort gestellt, kann man dieses Fleisch wochenlang aufbewahren. Kalt wird es mit Gelée, warm mit Pfeffersauce (siehe Abtheilung III), servirt.

3) Schwarzwildcôtelettes. Côtelettes de sanglier.

Werden genau wie die Schweinscôtette bereitet (Abtheilung XII). Servirt werden sie mit Sauce Robert oder auch mit Pfeffersauce (siehe Abtheilung III).

4) Rehrücken. Selle de chevreuil.

Der Rücken eines Rehes wird sehr sorgfältig abgehäutet und mit dünn geschnittenem Speck gespickt, hierauf wird er in eine Bratpfanne,

welche mit etwas Butter, Zwiebel, Morrrübe, 1 Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern belegt ist, placirt, gesalzen und in einem ziemlich heißen Ofen ca. 40 Minuten gebraten. Ist er gar, wird er herausgenommen, und nun giesst man in die Pfanne $\frac{1}{2}$ Liter dicke saure Sahne, etwas Tomatenpurée, ein wenig spanische Sauce und den Saft einer Citrone, lässt dies zusammen ankochen, passirt die so gewonnene Sauce durch ein Haarsieb, salzt noch ein wenig nach und servirt sie, wenn sie entfettet, zu dem Rehrücken in einer Saucière. Ist keine spanische Sauce vorhanden, kann man mit ein wenig Mehl und Wasser einen Teig anmachen, diesen darunter rühren und nochmals mitkochen lassen.

5) Rehkeule. Cuissot de chevreuil.

Wird ebenso wie der vorstehende Rehrücken bereitet. Pfeffersauce (Abtheilung III) eignet sich gut dazu. Wild soll niemals in Marinade gelegt werden; es verliert dadurch total den Wildgeschmack, und ist von einem beliebigen Fleisch, das in Essig gelegen hat, kaum zu unterscheiden.

6) Rehcôtelettes. Côtelettes de chevreuil.

Die Zubereitung im rohen Zustande ist die gleiche wie bei Lammcôtelettes. Hierauf legt man sie in eine ganz flache mit Butter bestrichene Casserole, giebt Salz und Pfeffer darauf, und lässt sie kurz vor Gebrauch auf ziemlich starkem Feuer rasch aubraten. Sie werden auf einer Platte angerichtet, und italienische, Trüffel- oder auch Tomatensauce darüber gegossen.

7) Rehragoût. Ragoût de chevreuil.

Zwei Brüste, oder auch ein Bug und eine Brust werden rein gewaschen, mit den Knochen in viereckige Stücke gehauen und dann gut abgetrocknet. In eine Casserole mit einem Stückchen Butter legt man nun die Fleischstücke und lässt sie auf gutem Feuer ein wenig anbraten; dann giebt man 2—3 Kochlöffel voll Mehl zu, rührt Alles tüchtig durcheinander und füllt es mit Fleischbrühe an, im Nothfall mit Wasser. Zwei Zwiebeln, eine Morrübe, zwei Lorbeerblätter, ein wenig mageren Speck, einige Pfefferkörner, zwei Nelken, ein Glas guten Rothweins werden hinzugefügt und lässt man

die Fleischstücke darin weich werden. Nun stellt man ein Sieb auf eine Schüssel, giesst den ganzen Inhalt der Casserole in das Sieb, nimmt die Fleischstücke heraus, lässt die Sauce passiren, wobei das Gewürz zurück bleibt. Sollte die Sauce zu dünn sein, lässt man sie noch ein wenig einkochen und giesst sie dann über die Fleischstücke, und $\frac{1}{4}$ Glas eingekochten Essig dazu. Etwas Schweine- oder Kalbsblut, wenn vorhanden, kann man mitkochen; Champignons, kleine Zwiebeln und in Würfel geschnittenen und gerösteten Speck zugeben.

8) **Hirschrücken.** **Selle de cerf.**

Wird wie Rehrücken behandelt. Es ist nicht unbedingt nöthig, dass man Sahnensauce dazu macht; man kann ein wenig Kraftbrühe in die Pfanne thun, worin der Hirschrücken gebraten wurde, und dieselbe darin aufkochen, und so den Braten im eigenen Jus serviren, nachdem es vorher gut entfettet ist; oder Pfeffersauce (siehe Abtheilung III), dazu serviren.

9) Hirschkeule. Cuissot de cerf.

Hat die gleiche Zubereitung wie die Rehkeule. Ebenso ist die Behandlung des Ragoûts vom Hirschfleisch dieselbe, wie die des Rehes.

10) Hasenbraten. Rôti de lièvre.

Ein schöner junger Hase wird ausgenommen, das Blut wenn möglich aufgefangen, dann sehr sauber ausgewaschen, Kopf, Brust, Herz und Vorderläufe abgehauen, die zum Ragoût verwendet werden, wie später beschrieben. Der Hase wird nun sorgfältig abgehäutet, mit dünn geschnittenem Speck gespickt, gesalzen und in eine mit Butter bestrichene Pfanne gelegt, worin eine geschnittene Zwiebel und Morrübe, sowie ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner sich befinden und nun in einem ziemlich heißen Ofen gebraten, Während des Bratens ist der Hase öfters mit Butter zu begiessen, damit er recht saftig wird. Dazu servirt man Sahnensauce, wie beim Rehrücken.

11) **Hasenpfeffer.** **Civet de lièvre.**

Die in No. 10 genannten Theile des Hasen, welche nicht zum Braten verwandt worden sind, werden in kleine Stücke getheilt und in gleicher Weise wie Rehragoût zubereitet. Das Hasenblut wird mitgekocht.

12) **Hasenfilet.** **Escalope de lièvre.**

Nachdem der Hase sorgfältig abgehäutet, wird das Filet vom Knochen losgelöst, in schräge Stücke geschnitten, ein wenig glatt geklopft und in eine mit Butter ausgestrichene flache Casserole gelegt, gesalzen und gepfeffert und genau wie Rehcôtelettes behandelt; erst kurz vor Gebrauch stellt man sie auf's Feuer und servirt sie mit italienischer oder Trüffelsauce.

13) **Kaninchen.** **Lapin.**

Kaninchenfleisch ist weiss und die Zubereitung desselben ist fast ganz die gleiche, wie die des Hasen. Gebackenes Kaninchenfleisch wird wie gebackenes Lammfleisch (Abtheilung XI) behandelt.

14) Kaninchen in weisser Sauce. Lapereaux en fricassée.

Das Kaninchen wird in Stücke gehauen und gewaschen. Nun macht man eine weisse Sauce von einem Stückchen Butter, 2—3 Kochlöffel voll Mehl, welche man gut durcheinander rührt und durch Zugiessen von Bouillon zu einer nicht zu dicken Sauce bildet; nun giebt man das Fleisch hinein, nebst 1 Zwiebel, 1 Morrübe, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und etwas zusammengebundene Petersilie. Ist das Fleisch weich, wird es heransgenommen, die Sauce mit 3—4 Eigelb. einem Stückchen Butter und dem Saft einer Citrone legirt und über das Fleisch gegossen, nachdem man sie vorher passirt hat. Um den Geschmack des Ragoûts zu verfeinern, kann man noch Champignons und Morcheln hineingeben.

15) Gemse. Du chamois.

Nur junge Thiere sind überhaupt zu geniessen und ist die Zubereitung genau dieselbe, wie beim Reh.

XIV. Abtheilung.

G e f l ü g e l .

1) Gebratenes Huhn. Poulets rôtis.

Zuerst werden dem Huhn mit Spiritus oder brennendem Papier die Haare und der Rest der Federn abgesengt, dann wird es ausgenommen, gut gewaschen, inwendig ein wenig gesalzen und mit Schnur dressirt. Hierauf wird das Huhn in einer Pfanne mit Butter im ziemlich heissen Ofen schön gelb gebraten und beim Anrichten nochmals mit ein wenig Butter übergossen. Die Pfanne wird mit etwas Fleischbrühe ausgeschwenkt und die dadurch gewonnene Sauce in einer Sancierè dazu servirt.

2) Huhn mit Reis. Poulets au riz.

Wenn das Huhn sauber gesengt, gewaschen und mit Schnur dressirt ist, legt man es in eine Casserole, giebt Fleischbrühe darauf nebst 1 Zwiebel, 1 Morrübe, 1 Lorbeerblatt, einem kleinen Stückchen Sellerie und einigen Pfefferkörnern, lässt es dann weich kochen und macht von der gewonnenen Brühe eine Sauce fricassée (siehe Abtheilung III). Der Reis wird, nachdem er sauber belesen und rein gewaschen ist, in eine kleinere Casserole gethan, so lange mit Bouillon begossen, bis dieselbe drei Finger breit über den Reis steigt, ein kleines Stückchen Butter, eine Zwiebel, in welche man 2 Nelken gesteckt hat nebst etwas Salz zugethan und dann im Ofen ca. $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt und langsam gar gekocht. Die Zwiebel wird dann herausgenommen, der Reis untereinander gerührt, auf eine Platte gegeben, das zerschnittene Huhn darauf gelegt und mit der Sauce fricassée übergossen. Man kann auch den Reis in eine mit Butter bestrichene Form füllen und wenn er gestürzt, das Huhn in den inneren Raum legen.

3) Huhn sauté. Poulets sautés.

Dazu verwendet man nur ganz junge Hühner (Küicken.) Dieselben werden, nachdem sie sorgfältig gereinigt sind, in vier Theile geschnitten, in eine flache mit Butter bestrichene Casserole gelegt, gesalzen, gepfeffert und bis zum Geruch zugedeckt bei Seite gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden sie an nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten gebraten und dann zugedeckt, etwas vom Feuer entfernt noch ein wenig langsam gedämpft. Man richtet die Stücke erhaben auf der Platte an und kann eine italienische oder Tomatensauce (siehe Abtheilung III) darüber giessen.

4) Gebackenes Huhn. Poulets frits.

Hierzu werden ebenfalls nur ganz junge Hühner genommen, in vier Theile zerschnitten und im Uebrigen wie gebackenes Lammfleisch (siehe Abtheilung XI) behandelt. Man kann ausser Citronen auch Rémouladen-Sauce dazu serviren (siehe Abtheilung III).

5) **Poularde.**

Poularde.

Von Poularden ist die französische Gattung allen anderen vorzuziehen. Die Zubereitung ist gleichartig wie beim Huhn. Beim Braten bindet man gewöhnlich eine Scheibe Spick-Speck auf die Brust der Poularde. Zum Backen eignet sie sich nicht.

6) **Kapaun.**

Chapon.

Die genaue Zubereitung wie die Poularde, hat auch der Kapaun; er wird ebenfalls mit Speckscheiben belegt und eignet sich zum Backen nicht.

7) **Pute oder Indian.**

Dinde.

Hauptsächlich ist darauf zu achten, dass das Thier jung ist, was am besten aus den grau-weissen Beinen ersichtlich ist; sind dieselben röthlich oder gar roth, kann man bestimmt annehmen, dass das geniessbare Alter überschritten ist. Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Kapaun. Etwas Jus wird extra dazu servirt.

8) Getrüffelte Pute. Dinde truffée.

Bevor man sie dressirt, füllt man vorn den Kropf mit einem Pfund gutgewürzter Bratwurstfarce, in welche man 3—4 Trüffeln, in Stücke geschnitten, gemengt hat. Hierauf wird der Kropf zugenäht und im Uebrigen wie mit dem vorhergehenden Indian verfahren. Man kann auch nur Trüffeln hineinfüllen, kostet aber bedeutend mehr.

9) Taube. Pigeon.

Nur junge Thiere kann man zum Braten verwenden. Die Zubereitung beim Braten ist ganz dieselbe, wie beim Huhn. Etwas Jus servirt man dazu.

10) Gefüllte Tauben. Pigeons farcé.

Man bereitet dieselbe Farce, wie bei der gefüllten Kalbsbrust (siehe Abtheilung X) und füllt damit die Taube, näht sie zu und verfährt mit ihr, wie mit der vorstehenden.

11) Taubenragoût. Pigeon en compote.

2—3 Tauben werden, wenn sie ausgenommen und gereinigt sind, in eine Casserole mit etwas Butter, Zwiebel, Morrübe, einem Lorbeerblatt, etwas Salz und Pfeffer gelegt, leicht angebraten und nun zwei Schöpflöffel voll spanischer Sauce, ein Löffel voll Jus oder etwas Kraftbrühe und $\frac{1}{4}$ Glas Rothwein daran gegossen. Sind die Tauben weich, werden sie herausgenommen und in ein anderes Geschirr gelegt und die gewonnene Sauce passirt und entfettet; wenn sie etwas zu dünn sein sollte, lässt man sie noch ein wenig einkochen. Nun giebt man in Stücke geschnittene Champignons, in Würfel geschnittenen, geräucherten und dann gerösteten Speck, einige ausgesteinte Oliven und kleine, in Jus gekochte und dann im Ofen glasirte Zwiebeln in die Sauce, schneidet jede Taube in 3—4 Theile, richtet sie erhaben auf einer Platte an, giesst die Sauce darüber und garnirt dann das Ganze mit in Olivenöl gebackenen, in Herzform gebrachte Weissbrodschnitten. Das Ragoût muss sehr heiss servirt werden.

12) Gebratene Gans.

Oie rôtie.

Wenn die Gans gesengt, ausgenommen und gewaschen ist, steckt man 3 Aepfel mit der Schale und ein wenig Beifuss hinein, salzt sie innen und aussen und behandelt sie beim Braten wie einen Kapaun. Ist die Gans sehr fett, giebt man noch ein wenig Wasser in die Pfanne und macht mit einem scharfen Messer einige Ritze in die Haut, damit das Fett leichter heraus braten kann. Gänsefett ist zur Bereitung des Sauerkohls vorzüglich geeignet.

13) Gefüllte Gans.

Oie farcée.

2 Pfund oder 2 Liter Kastanien werden geschält und eine Minute lang in kochendes Wasser gelegt; man nimmt sie dann nach und nach heraus, wobei man die dünne gelbe Haut abschält. Dann röstet man eine feingehackte Zwiebel gelb, nimmt die feingehackte Gänseleber und die in Bouillon weichgekochten Kastanien dazu, auch einige in Würfel geschnittene Aepfel, 4 Loth Sultaninen, etwas Salz und eine Kleinigkeit Majoran. Dies Alles wird untereinander gemengt, in die Gans gefüllt

und diese wie die vorhergehende gebraten, wobei man das Fett vom Jus fortwährend abnimmt. Will man die Gänseleber anderweitig verwenden, ist sie bei dieser Füllung nicht absolut nothwendig.

14) Gänseleber. Foie d'oie.

Man kann entweder die Leber in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und rasch in Butter braten, oder auch in einer kleinen Casserole in Butter mit etwas Zwiebel dämpfen. Ist die Leber bereits fertig, giebt man ein wenig spanische Sauce (Abtheilung III) und einige Tropfen Madeira zu. Beim Anrichten giesst man die gut entfettete Sauce darüber. Alles was man anrichtet, sei es Suppe, Sauce oder Jus, muss stets rein und sorgfältig entfettet sein.

15) Gänseklein. Abatis d'oie.

Dazu werden von der Gans die rein geputzen Flügel, der Hals, Kopf, Magen, Herz und die Füße verwendet. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Kalbsfricassée (s. Abtheilung X), nur dass man das Eigelb weglässt und gehackte Petersilie hinzufügt.

16) Gebratene Ente. Canard rôti.

Die Zubereitung ist die gleiche, wie bei der gebratenen Gans (No. 12).

17) Ente mit Oliven. Canard aux olives.

Die Zubereitung ist genau dieselbe, wie bei dem Taubenragoût (No. 11). Es kommen selbstverständlich nur ausgesteinte und einmal in Wasser aufgekochte Oliven in die Sauce. Zum garniren verwendet man ebenfalls Croûtons.

18) Gefüllte Ente. Canard farcé.

Die Ente kann eine Füllung erhalten wie die Gans (No. 13) oder auch wie die Kalbsbrust (siehe Abtheilung X).

19) Gebratene Wildente. Canard sauvage rôti.

Die Zubereitung ist die gleiche, wie bei der zahmen Ente. In den Jus giebt man ein wenig Citronensaft oder auch ein wenig saure Sahne. Beim Serviren werden dünne, in Oel gebackene Weissbrodschnitte untergelegt und das Ganze mit etwas Kresse und Citrone garnirt.

20) **Wildentenragoût.** **Salmi de canard
sauvage.**

Wird, wie das zahme Entenragoût, mit Oliven bereitet. Man giebt etwas mehr Rothwein zu und eine Messerspitze voll Cayennepfeffer oder Paprika.

21) **Kriechente.** **Sarcelle.**

Ist die kleine Wasserente und wird in derselben Weise wie die Wildente zubereitet.

22) **Gebackenes Rebhuhn.** **Perdreau rôti.**

Nachdem das junge Rebhuhn gerupft, gesengt und sauber geputzt ist, wird es dressirt, mit einer dünnen Speckscheibe umbunden und ziemlich rasch in Butter gebraten. Beim Anrichten lässt man die Schnur los, setzt das Huhn auf ein in Oel gebratenes Weissbrodcroûton auf die Platte, wobei man den Speck obenauf liegen lässt und giesst dann den zurückgebliebenen Saft darüber.

23) Feldhühnerragoût. Salmi de perdreaux.

1—2 junge Feldhühner werden, nachdem sie gereinigt und dressirt sind, in eine Casserole gelegt, man giebt etwas geschnittene Zwiebel, Morrübe, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und ein klein wenig Abfall von rohem Schinken oder Speck und Butter dazu hinein, lässt sie ein wenig anbraten und fügt $\frac{1}{2}$ Glas Weisswein, zwei Schöpflöffel voll spanischer Sauce und einen Löffel Jus hinzu. Sind die Hühner weich, nimmt man sie heraus, lässt die Sauce noch ein wenig kochen, entfettet sie sehr rein und passirt sie. Man kann Trüffeln oder Champignons, oder beides in Scheiben geschnitten hinzufügen. Die Hühner zerschneidet man in 5 Theile, 2 Keulen und 3 Bruststücke, der Länge nach, richtet sie erhaben an, giebt die gewonnene Sauce darüber und garnirt das Ganze mit aus Oel gebackenen Weissbrod-Croûtons. Etwas Cayenne-Pfeffer erhöht das Pikante dieses Gerichtes.

24) Gebratener Fasan. Faisan rôti.

Die Zubereitung des gebratenen Fasans ist genau dieselbe, wie die des Rebhuhns (No. 22 dieser Abtheilung). Kresse, gesalzen und mit Essig angefeuchtet, eignet sich zum Garniren am besten.

25) Fasanenragoût. Salmi de faisán.

Wird ebenfalls wie Rebhühner-Ragoût zubereitet. Will man sparen, so sind Trüffeln und Champignons nicht unbedingt nöthig.

**26) Fasan mit Faisan au
Sauerkohl. chou-croûte.**

Der gebratene Fasan (No. 24) wird auf den Sauerkohl gelegt, mit wenig von dem Fasanensjus übergossen, und auf der Platte ringsherum entweder mit geräuchertem, gekochten und in Scheiben geschnittenen Speck, oder mit gebackenen Austern garnirt. Zu diesem Zweck werden die Austern aus der Schale genommen, wie ein Côtelette panirt und dann rasch in ein wenig Butter gebraten.

27) Haselhuhn. Gelinotte.

Das Haselhuhn ist eines der geschmackhaftesten Exemplare unter dem Wildgeflügel. Die Zubereitung ist genau dieselbe, wie beim Rebhuhn.

28) Schneehuhn. Poule de neige.

Wird ebenfalls wie das Rebhuhn zubereitet. Das Fleisch ist etwas bitter und trocken. Man giebt am passendsten etwas gute pikante Sahnesauce zu.

**29) Auerhahn, gebraten. Coq de
bruyère rôti.**

Nur ganz junge Thiere eignen sich dazu, da das Fleisch der alten ungemein trocken ist. Einige Tage vor der Zubereitung muss der Hahn in Weiss- und Rothwein mit Gewürz und Citronensaft gelegt und täglich umgekehrt werden. Dann wird er gedämpft und bevor er ganz weich ist von dem zurückgebliebenen Wein etwas zugegossen, auch etwas spanische Sauce (Abtheilung III) dazu gethan. Hierauf wird der Hahn, nachdem er gar gedämpft, tranchirt, die Sauce passirt und gut entfettet, darüber gegossen und dann servirt.

30) Birkhuhn, gebarten. Coq de bois rôti.

Kann wie Rebhuhn behandelt werden, aber pikanter schmeckt es, wenn man damit wie mit dem vorhergehenden Auerhahn verfährt.

31) **Waldschnepe,**
gebraten.

Bécasse rôtie.

Es ist immer gut, wenn das Wild mindestens acht Tage bereits erlegt ist. Wenn die Schnepe gerupft und gesengt ist, wird die Haut vom Kopfe abgezogen und die Augen herausgenommen, ebenso das Eingeweide; der Magen wird weggeworfen. Nun hackt man zwei Chalotten und etwas Petersilie ganz fein, dämpft dies in wenig Butter, giebt das Eingeweide hinzu und lässt es so noch einige Sekunden am Feuer. Hierauf legt man das Ganze auf ein sauberes Brett, lässt es ein wenig erkalten, hackt es sehr fein, giebt ein Eigelb, $\frac{1}{2}$ Zwieback und ein wenig mit dem Messer geschabten Speck, sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu und hackt nun Alles durcheinander. Nunmehr schneidet man aus Weissbrödchen Croûtons in Herzform, streicht diesen Schnepenkoth pyramidenartig auf diese Croûtons, setzt sie in eine flache Pfanne und stellt sie kurz vor Gebrauch in einen heissen Ofen. Die Schnepe hat man unterdessen in gleicher Weise wie ein Rebhuhn gebraten, nur dass man Hals und Kopf an der Schnepe lässt. Ist die Schnepe tranchirt und angerichtet, wird sie mit den Croûtons garnirt und der gewonnene Jus darüber gegossen.

32) Schnepfenragoût. Salmi de bécasses.

Die Zubereitung des Schnepfenragoûts ist die gleiche, wie die des Rebbuhnragoûts. Beim Anrichten werden die vorher beschriebenen Croûtons darum garnirt und die Köpfe der Schnepfen halbirt oben übergelegt. Man kann dieses Ragoût auch in einer Reisbordüre serviren. Der Reis wird wie beim Huhn mit Reis (No. 2 dieser Abtheilung) gekocht.

33) Sumpfschnepfe. Bécassine.

Diese kleine Schnepfe wird ebenso wie die vorhergehende Waldschnepfe zubereitet. Doch kann man sie auch unausgenommen braten und auf in Oel gebratene Croûtons anrichten.

34) Krammetsvögel, gebraten. Grives rôties.

Wenn die Vögel gerupft, sauber geputzt, die Haut vom Kopf gezogen und die Augen heraus genommen sind, nimmt man eine kleine

Gabel oder Nadel und reisst damit hinter dem linken Schenkel den Magen heraus, der bitter und sandig schmeckt. Dann steckt man die Beine übereinander und steckt das eine durch die beiden Augenhöhlen, nachdem man den Kopf rückwärts gebogen. Hieranf legt man die Vögel in eine Casserole mit etwas Butter, lässt sie scharf braten, giebt einige feingehackte Wachholderkörner und ein wenig feingeschnittenen geräucherten Speck dazu, lässt dieses noch ein wenig mitrösten, giesst dann eine Idee Jus daran, richtet sie auf in Oel gebackene Weissbrod-Croûtons an, giesst den Saft darüber und garnirt das Ganze mit Kresse. Auch Sauerkohl eignet sich vorzüglich dazu.

35) Wachtel, gebraten. Cailles rôties.

Die Zubereitung ist die der Rebhühner (No. 32 dieser Abtheilung). Bei diesen Vögeln ist zu beachten, dass sie nicht zu früh ans Feuer gesetzt werden, da sie durch langes Stehen viel an Güte verlieren. Bei gutem Fener ist eine Wachtel in 15 Minuten fertig gebraten.

36) Wachtelragoût. Salmi de cailles.

Dieselbe Zubereitung wie Ragoût No. 23 dieser Abtheilung. Nimmt man noch dieselben Ingredienzen wie zur Sauce tortue (Abtheilung III) dazu, so heisst das Gericht **Wachtel à la financière**.

37) Lerchen, gebraten. Alouettes rôties.

6 Lerchen werden, nachdem sie sauber gerupft, geputzt und ihnen die Augen herausgenommen sind, an einen Spies, Nadel oder an ein Stäbchen von Holz gereiht; zwischen je zweien steckt man ein kleines Stückchen Speck, hierauf werden sie rasch scharf in Butter gebraten. Kurz vor dem Anrichten salzt man sie und streut ein wenig geriebenes Brod darüber. Sie werden am Spiese steckend servirt, wobei man Citrone und Kresse zugiebt.

38) Lerchen mit Reis. Alouettes au riz.

Die Lerchen werden wie die vorhergehenden gebraten, man giesst vor dem Anrichten ein

wenig sehr gutes Jus darüber. Der Reis wird wie beim Huhn mit Reis (No. 2 dieser Abtheilungen) behandelt. Sehr schmackhaft ist es, wenn man ein klein wenig Carri-Powder darunter mengt, den Reis auf der Platte anrichtet, die Vögel rings herum dressirt und den Jus langsam darüber giesst.

XV. Abtheilung.

F i s c h e.

- 1) **Lachs, holländisch.** **Saumon à la hollandaise.**

Der beste Lachs ist der Rheinlachs; sein Aussehen ist schön rosa, während Elblachs weiss ist, doch ist letzterer bedeutend billiger. 1—2 Pfund Lachs werden rein ausgewaschen und nicht geschuppt. Man giebt in einer kleinen Casserole ein wenig geschnittene Zwiebel und Morriübe, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, Petersilie, $\frac{1}{2}$ Glas Essig, Salz und das nöthige Wasser hinein. Das ist der sogenannte Fischsud, derselbe muss kochen, legt dann den Fisch hinein und lässt ihn neben am Feuer langsam sieden. Kocht man einen Fisch ganz, mag der-

selbe heissen wie er will, so muss er mit kaltem Wasser aufgestellt werden, damit er nicht springt; fängt er zu kochen an, stellt man ihn ebenfalls bei Seite und lässt ihn langsam sieden. Fühlt sich der Fisch fest an und hebt er sich im Wasser, dann ist er fertig. Der Lachs wird beim Anrichten mit Petersilie garnirt und dazu holländische Sauce (siehe Abtheilung III) servirt; auch kann man zerlassene Butter dazu geben. Forellen, Karpfen, Schleie oder Aal müssen, um sie blau zu serviren, in heissen Sud aufgesetzt werden.

2) Lachs nach Genfer Art. Saumon à la génévoise.

Wird wie der vorhergehende Lachs behandelt, nur mit dem Unterschiede, dass die Sauce génévoise (siehe Abtheilung III) dazu servirt wird.

3) Lachs gebraten. Saumon grillé.

Ein Pfund Lachs wäscht man sehr rein, trocknet es mit einem Tuche gut ab, giebt

etwas Olivenöl in eine flache Pfanne und lässt es heiss werden, salzt den Lachs, legt ihn langsam in's Oel und stellt ihn in einen heissen Ofen oder lässt ihn auf dem Feuer fertig werden, wobei er einmal umgedreht werden muss. Hierzu kann Mâitrebutter, Sauce rémoulade oder auch Sauce béarnaise (siehe Abtheilung III) servirt werden. Beim Anrichten garnirt man den Lachs mit Citronen. Hat man einen Rost, dann macht man ihn darauf fertig; der Rost muss beim Auflegen des Lachses schon ziemlich heiss sein, und taucht man den Lachs ebenfalls in Olivenöl.

4) **Kalter Lachs.**

Saumon froid.

Ist der Lachs fertig gekocht, wird er mit der Snd kalt gestellt. Kurz vor Gebrauch legt man ihn auf ein Tuch, garnirt ihn mit Petersilie, Citronen und, wenn vorhanden, mit ein paar Krebsen oder Krabben. Dazu servirt man Rémouladensauce, Mayonnaise oder blos Essig und Oel; das Oel muss aber stets reinstes Olivenöl sein.

5) Lachsforelle. Truite saumonée.

Die Lachsforelle wird wie Lachs zubereitet. Das Fleisch ist in der Regel von gelblicher Farbe, aber zart und von feinem Geschmack. Die bei Lachs angegebenen Saucen werden dazu servirt.

Bachforelle. Truite de rivière.

Dieser Fisch aus den Gebirgsgewässern, im Gewichte von $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund, ist unstreitig der feinste, aber auch der theuerste unter sämtlichen Fischen. An der Quelle genossen, schmeckt die Forelle natürlich am feinsten, z. B. auf der Fischzucht bei Baden-Baden, auf dem Wolfsbrunnen oberhalb Heidelberg, sowie im Kurort Baden in der Schweiz.

6) Forelle, blaugesotten. Truite au bleu.

Beim Putzen muss die Forelle so rasch wie möglich behandelt werden; sie wird nicht viel gewaschen und ist darauf zu sehen, dass an der Aussenseite der Schleim nicht abgewaschen wird. Sie wird todtgeschlagen, aufgeschlitzt,

die Eingeweide herausgeschnitten und inwendig schnell angewaschen, dann auf eine Porzellanplatte gelegt, bis man sie in den Sud giebt, dabei aber nicht mit den Händen anfasst. Der Sud wird ebenso bereitet, wie beim Lachs; statt Essig kann man Weisswein dazu nehmen. Kocht der Sud, legt man die Forelle hinein und lässt sie, etwas vom Feuer entfernt, einige Minuten darin liegen. Die Forelle darf erst kurz vor Gebrauch gekocht werden, da sie durch langes Stehen die schöne blane Farbe verliert. Man giebt holländische Sauce (siehe Abtheilung III), auch zerlassene oder frische Butter dazu.

7) Gebackene Forellen. *Truites frites.*

Hierzu verwendet man gewöhnlich die kleinsten Exemplare. Nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, macht man mit einem scharfen Messer einige kleine Schnitte hinein, salzt sie ein wenig, taucht sie in Mehl, dann in zerschlagene Eier, hierauf in Brodmehl; nun backt man sie schwimmend im heissen Schmalz heraus und salzt sie nochmals ein wenig nach. Mit etwas gebackener Petersilie

und einigen Stücken Citrone werden sie garnirt. Hierzu servirt man Rémouladen- oder auch Mayonnaisen-Sauce. Nach englischer Art taucht man die Forellen in kalte Milch, dann in Mehl und backt sie hierauf in heissem Schmalz. Hierzu wird aber keine Sauce servirt, sondern nur Citronen.

8) Forellen in Sülze. *Truites en aspic.*

Man stellt eine hohe Kupfer- oder Blechform in Eis, giesst dann sehr kalte, noch flüssige Sülze (*Gelée*) hinein, lässt sie darin herumlaufen und, hat sich die Sülze angesetzt, wird noch 2—3 Mal so verfahren, bis fast fingerdick der Boden bedeckt ist. Nachdem man die blaugesottenen Forellen kleinerer Gattung zum Abtrocknen auf ein Tuch gegeben hat, legt man sie in die Form, giesst dann langsam Sülze zu, bis die Forellen vollständig bedeckt sind. Ist diese obere Schicht Sülze wieder fest geworden, legt man die zweite Reihe Forellen darauf und füllt dann die Form mit Sülze voll und stellt sie in's Eis. Beim Anrichten taucht man die Form vorsichtig in lauwarmes Wasser und stürzt sie auf eine bereitstehende Platte.

9) Karpfen, blau. Carpe au bleu.

Der beste Karpfen ist der Rheinkarpfen und soll derselbe das Gewicht von 5—6 Pfund nicht übersteigen. Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen und rein ausgewaschen ist, legt man ihn in einen Fischkessel und giesst den Sud, der derselbe wie bei Lachs ist (No. 1 dieser Abtheilung), darüber. Man kann den Karpfen in Stücke schneiden oder auch im Ganzen kochen. Gewöhnlich macht man eine weisse Sauce, wie die unechte holländische (s. Abtheilung III) dazu, mit etwas gehackter Petersilie darin. Man kann den Fisch auch einfach mit Essig und Oel serviren.

10) Karpfen, gebacken. Carpe frite.

Ist der Karpfen geschuppt, gewaschen, zerschnitten und gesalzen, wird er wie die gebackene Forelle behandelt (No. 7 dieser Abtheilung).

11) Karpfenmatelote. Matelote de carpe.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird er in Stücke zerschnitten, auch kann ein Aal dazwischen ge-

schnitten werden. Hierauf legt man die Stücke in eine Casserole, worin etwas Zwiebel, Morrube, Porrée, Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, Salz und ein Glas Rothwein, und lässt darin den Fisch weich dämpfen. Dann nimmt man zwei Schöpflöffel voll spanischer Sauce (siehe Abtheilung III), giesst den Fonds vom Fisch nebst etwas Citronensaft dazu und lässt Alles noch einige Zeit aufkochen; wenn man will, kann man ein paar Sardellen mitkochen. Man passirt die Sauce, giebt in dieselbe kleine glacirte Zwiebeln, Champignons und Klösschen von Fischfarce (siehe Abtheilung II) hinein, richtet den Fisch erhaben an und giesst die Sauce darüber. Die Platte wird mit Krebsen und in Oel gebackenen Weissbrod-Croûtons garnirt.

12) **Hecht, holländisch.**

**Brochet à la
hollandaise.**

Wird, nachdem der Hecht geschuppt und rein ausgewaschen ist, ebenso wie Lachs gekocht. (No. 1 dieser Abtheilung). Dazu wird holländische Sauce servirt, auch zerlassene Butter mit gelb gerösteten fein gebackten Zwiebeln kann man darüber giessen.

13) Hecht, gebacken. Brochet frit.

Wird genau wie gebackener Karpfen behandelt (siehe No. 10 dieser Abtheilung).

**14) Hecht nach Haus- Filet de brochet à la
hofmeister Art. maître d'hôtel.**

Ist der Hecht geputzt, entfernt man sorgfältig Haut und Gräten, schneidet dann die zwei Hälften in kleinere herzförmige Filets, setzt sie in eine flache mit Butter bestrichene Casserole, salzt sie und giebt etwas Citronensaft zu. Dann kocht man die Gräten und sonstigen Abfälle des Fisches in Wasser mit einem Glas Weisswein, etwas Zwiebel, Morrübe, einigen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, giebt hierauf ein Stückchen Butter und 2—3 Kochlöffel voll Mehl in eine Casserole und rührt dieses mit der Fischbrühe zu einer ziemlich dicken Sauce, mit noch einer Kleinigkeit frischer Butter zusammen. Nachdem man diese Sauce passirt hat, legt man die Fischfilets, welche einige Minuten auf dem Feuer gedünstet haben, in einen Kranz formirt auf eine Platte, die zu-

rückbleibende Brühe giesst man in die Sauce, giebt noch etwas fein gehackte Petersilie hinein und nachdem die Sauce genügend gesalzen, giesst man sie über die Fischfilets. Kleine runde Salzkartoffeln kann man herum legen, oder extra dazu serviren.

15) Aal, blau. Anguille au bleu.

Der Aal wird lebend zerschnitten, das Eingeweide herausgenommen, dann gewaschen; dies alles muss sehr rasch geschehen. Hierauf wird der Fisch wie die blau gesottene Forelle (No. 6 dieser Abtheilung) behandelt, und holländische Sauce dazu servirt (siehe Abtheilung III).

16) Aal, gebacken. Anguille frite.

Ist der Aal gekocht, wird ihm die Haut abgezogen und im Uebrigen wie mit dem gebackenen Karpfen (No. 10 dieser Abtheilung) verfahren. Rémonladensauce wird dazu servirt (siehe Abtheilung III).

17) Aal in Salbei. Anguille en salbei.

Der Aal wird abgezogen, in Stücke zerschnitten, in Salbeiblätter gewickelt und diese um ihn herum gebunden. So zubereitet wird der Aal in eine flache mit Butter bestrichene Casserole gelegt und in einem heissen Ofen gebraten, wobei er öfter mit Butter übergossen wird. Ist er fertig, wird die Schnur behutsam abgebunden und der Fisch mit Citronenschnitten auf den Tisch gegeben.

18) Häring. Hareng.

Dieselben werden gewöhnlich im gesalzenen Zustand kalt genossen, doch sind die frischen Häringe auf dem Rost gebraten ebenfalls eine Delikatesse. Sie müssen während des Bratens öfters mit einem in zerlassener Butter getauchten Pinsel bestrichen werden. Man servirt die gebratenen Häringe mit Citronenschnitte.

19) Steinbutte. Turbot.

Die Steinbutte wird in kaltem Wasser, mit Salz und ein wenig Milch beigestellt. Je nach der Grösse muss sie ziemlich lange sieden, aber

nicht kochen; die weisse Seite muss dabei stets nach oben liegen. Beim Anrichten garnirt man sie mit Petersilie und kleinen Krebsen; dazu servirt man holländische Sauce (siehe Abtheilung III).

20) **Gebackene Seezunge. Soles frites.**

Von beiden Seiten wird die Haut am Schwanz anfangend abgezogen, dann wird sie gewaschen, gesalzen, rechts und links in der Mitte nach innen gegen die Gräten zu, werden kleine Schnitte gemacht, dann wie mit dem gebackenen Karpfen verfahren (No. 10 dieser Abtheilung). Man servirt Citrone und auch Rémouladensauce zu (Abtheilung III).

21) **Seezunge, gebacken mit Tomatensauce. Filet de soles à la horly.**

Wenn die Seezunge abgezogen, werden die vier Filets von der Gräte losgetrennt, dann gesalzen, zusammengerollt und mit einem Hölzchen durch und durch gestochen, im Uebrigen wie Karpfen (No. III dieser Abtheilung) behandelt. Eine Tomatensauce wird extra dazu servirt.

22) Seezungenfilet au gratin. Filet de soles au gratin.

Die Filets werden wie die vorhergehenden be-
reitet, aber nicht gerollt, sondern in eine flache mit
Butter bestrichene und mit feingehackten Chalotten
bestreute Casserole gelegt, gesalzen, dann eine
Minute auf das offene Feuer gestellt, ein Glas guten
Weissweines und der Saft einer Citrone dazu ge-
geben. Sind die Filets fertig, legt man sie auf eine
Platte, lässt den Wein noch ein wenig einkochen,
gibt dann einen Schöpflöffel voll spanischer
Sauce dazu und lässt dies zusammen aufkochen
und stellt dann die Sauce, die nicht zu dünn sein
darf, bei Seite. Nun legt man die Filets der
Breite nach auf eine mit Butter bestrichene
lange Platte, placirt eine Reihe Champignons-
köpfe der Länge nach auf die Filets und giesst
dann die Sauce darüber, so dass die Filets und
Champignons mitbedeckt werden, streut gehackte
Petersilie und ein klein wenig Brodmehl dar-
über, gibt kleine Stückchen frischer Butter
darauf und stellt das Ganze einige Minuten in
einen heissen Ofen. Herausgenommen muss
diese Speise sofort servirt werden. Hat man
keine silberne oder metallene Platte, nimmt man
eine Porzellanplatte, stellt diese aber auf ein mit
Salz belegtes Backblech, damit sie nicht zerspringt.

**23) Seezungenfilet
à la Normandie.**

**Filet de soles à la
Normandie.**

Die Filets werden wie die vorhergehenden behandelt, dann werden sie in eine flache mit Butter bestrichene Casserole gelegt, etwas Weisswein, Salz und Citronensaft zugegeben und nun bis zum Gebrauch bei Seite gestellt. Dann bereitet man die Sauce und verfährt mit den Gräten wie bei dem Hechtfilet (No. 14 dieser Abtheilung). In die Sauce giebt man kleine Klöschen von Fischfarce (siehe Abtheilung II), in Scheiben geschnittene Trüffeln, Champignons, Krebschwänze und eingemachte oder frisch blanchirte Austern hinein. Kurz vor dem Anrichten setzt man die Fischfilets an's Feuer, dämpft sie einige Minuten, giebt sie dann auf eine Schüssel, den zurückgebliebenen Fonds giebt man in die Sauce, welche vorher mit Eigelb legirt wurde und giebt sie mit Allem was vorher gesagt über die Filets. Man kann die Platte mit Buttermigleurens und kleinen Krebsen garniren, auch etwas Fleischextract darauf träufeln.

24) **Seezunge au vin blanc.** **Sole au vin blanc.**

Wird wie die vorhergehende bereitet. Zur Sauce wird kein Eigelb genommen, dafür rührt man mehr frische Butter zu und lässt die übrigen Ingredienzen weg.

25) **Seezunge, italienisch. Sole à l'italienne.**

Wenn die Seezunge abgezogen und gewaschen, wird sie in eine flache mit Butter bestrichene Casserole gelegt, etwas Weisswein, Salz und Citronensaft daran gegeben und kurz vor Gebrauch einige Minuten auf dem Feuer gedünstet. Hierauf wird sie auf einer Schüsssl angerichtet und mit einer italienischen Sauce (siehe Abtheilung III) übergossen.

26) **Weissling, gebacken.** **Merlan frit.**

Zum Backen sind die kleineren Exemplare bei jeder Gattung Fische stets die geeignetsten. Sind sie geputzt und gewaschen, werden sie ein wenig eingeschnitten, dann wie die Karpfen gebacken. Auch die Leber des Weisslings kann mitgebacken werden und schmeckt vorzüglich.

27) Weissling, gekocht. Merlan bouilli.

Wenn der Fisch gereinigt und geputzt, wird er wie Lachs gekocht. Kartoffeln und zerlassene Butter mit gehackter Petersilie daran wird zuservirt.

28) Weissling à la Horly. Horly de filet de merlan.

Wird wie No. 21 dieser Abtheilung (filet de soles à la horly) bereitet.

29) Weissling, holländisch. Merlan à la hollandaise.

Wird wie Lachs (No. 1 dieser Abtheilung) gekocht. Kartoffeln und sauce hollandaise (siehe Abtheilung III) werden zuservirt.

30) Barsch. Bars.

Der Rheinbarsch ist der beste und schmeckt am feinsten, wenn er gebacken wird. Er wird geschuppt, gewaschen, gesalzen und dann wie der Karpfen behandelt.

31) Barsch mit Petersilien- Sauce. Bars aux fines herbes.

Die Fische, wenn sie gereinigt sind, werden wie die Forellen gekocht. Beim Anrichten lässt man das Wasser sauber ablaufen, legt die Fische auf die Platte und giesst die Sauce darüber. Letztere ist dieselbe Sauce, wie beim Hechtfilet, nur nimmt man hier das Wasser, worin der Barsch gekocht ist und etwas mehr Butter mit hinzu.

32) Zander, holländisch. Sandre à la hollandaise.

Ist der Zander geschuppt und reingewaschen, wird er wie die Forelle gekocht und holländische Sauce (s. Abtheilung III) beigegeben.

33) Zander-Filet. Filet de Sandre à la maître d'hôtel.

Diese Filets werden genau wie die Hechtfilets (s. oben) zubereitet und angerichtet.

34) Gebratene Zander. Sandre rôti.

Wenn der Zander gereinigt und gesalzen ist, wird er wie Karpfen panirt; das Mehl kann man weglassen, auch wird er nicht in Fett schwimmend, sondern in einer Pfanne in Butter gebraten wie ein Côtelette. Citronenstücke werden zuservirt.

35) Aesche. Ombre.

Die Aesche wird in allen Variationen ganz gleich dem Hecht bereitet (siehe No. 12—13 dieser Abtheilung).

36) Stockfisch. Morue.

Schöner weisser Stockfisch wird in kaltem Salzwasser auf's Feuer gesetzt und, wenn er gekocht, an die Seite gerückt. Beim Anrichten werden fein gehackte, in Butter hellgelb geröstete Zwiebeln sehr reichlich darüber angerichtet und frisch gekochte Kartoffeln mit zugegeben.

37) Kabeljau.

Cabillaud.

Kabeljau wird wie Stockfisch behandelt. Man giebt ausgelassene Butter mit gehackter Petersilie und frischgekochte Kartoffeln dazu.

**38) Kabeljau,
holländisch.**

**Cabillaud à la
hollandaise.**

Gekocht wird er wie der vorhergehende, nur giebt man holländische Sauce zu (siehe Abtheilung III).

39) Schellfisch.

Aigrefin.

Wird wie Kabeljau gekocht und ebenso servirt. In die beizugebende Butter kaun man etwas Senf rühren.

40) Dorsch.

Merluche.

Wird ebenso wie Kabeljau gekocht und mit den gleichen Saucen servirt.

41) Makrele auf Hofmeister-Art. Maquereau à la maître d'hôtel.

Nachdem die Makrele ausgenommen, wird sie in- und auswendig ein wenig gesalzen, ebenso die Leber. Am feinsten schmeckt sie, wenn sie auf dem Rost über Holzkohlenfeuer gebraten wird. Ist kein Rost vorhanden, kann man sie wie Lachs grillé (s. oben) behandeln und auch ebenso serviren.

42) Makrelen gekocht. Maquereaux' à l'eau de sel.

Sie werden, wenn sie gereinigt, in Salzwasser gekocht und eine Sauce à la maître d'hôtel, wie bei dem Hechtfilet nachzusehen, dazu servirt.

43) Makrelenfilet mit Austern. Filet de maquereaux aux huîtres.

Die Filets werden bis zum Anrichten wie die Hechtfilets (No. 14) gleichmässig bereitet. Die Leber zerschnitten, in Mehl getaucht und gebacken. In die Mitte der Filets giebt man ein Austernragoût (siehe Abtheilung II). Die gebackenen Leberstückchen legt man aussen herum, in einen Kranz arrangirt.

44) Stachelrochen.

Raie.

Ist der Rochen sehr sauber ausgenommen und gewaschen, wird er wie die Forelle gekocht und etwas Weisswein zugesetzt. Beim Anrichten sucht man die Stacheln ein wenig zu entfernen und giesst eine schwarz gebrannte Butter, in welche man etwas Salz, Essig und einige Kapern giebt, darüber.

XVI. Abtheilung.

Schalthiere.

1) Schnecken. Escargot au four.

Die Schnecken werden gewaschen, dann einmal in Wasser aufgekocht, alsdann herausgenommen und die Schalen in heissem Salzwasser gereinigt. Dann wird der Schnecke der Kragen und die kleinen Därmchen abgeschnitten und nochmals mit kaltem Wasser die Schnecke gereinigt. Hierauf legt man die Schnecken in eine Casserole mit Wasser, Zwiebel, Thymian, ein Lorbeerblatt, mehrere ganze Pfefferkörner, Salz und Petersilie werden dazu gethan und nun lässt man sie ca. vier Stunden kochen. Hieranf schüttet man die Schnecken auf ein Sieb und die Häus'chen stürzt man auf ein

Tuch, damit sie dort sauber austropfen. Nimm mehr mengt man ein Stück frischer Butter feingehackte Petersilie, Champignons, Chalotten, Salz, Pfeffer, Citronensaft und ein paar durch ein Sieb gestrichene Sardellen unter; dann giebt man von dieser Butter ein wenig in jedes Häus'chen steckt die Schnecke hinein und schliesst die Oeffnung wieder mit dieser Butter ganz zu. Man giebt nun Salz auf ein Blech, setzt die Schneckenhänschen darauf und stellt das Ganze 2—3 Minuten lang in einen ziemlich heissen Ofen, dann heransgenommen werden sie auf eine Platte, worauf ebenfalls Salz liegt, gesetzt und sofort servirt. Sauerkohl eignet sich als Beigabe vorzüglich.

2) Gebackene Frosch- Cuisses de keulen. grenouilles frites

Nur ganz frische Exemplare sind dazu zu verwenden. Vor dem sie panirt werden, salzt man sie wenig und behandelt sie dann wie gebackene Forellen (siehe Abtheilung XV). Man kann sie auch in Bierteig (siehe Abtheilung XVIII No. 11) backen.

**3) Froschkeulen Cuisses de grenouilles
à la poulette. à la poulette.**

Wenn sie gewaschen, giebt man sie mit einem Stückchen Butter in eine Casserole und lässt sie langsam ein paar Minuten dämpfen; hierauf streut man eine Kleinigkeit Mehl darüber, rührt ein klein wenig Kraftbrühe, etwas Salz und Citronensaft zu, lässt sie noch einen Augenblick dünsten und legirt sie mit zwei Eigelb, worauf man ein wenig fein gehackte Petersilie darunter mengt. Hierauf werden sie sehr heiss servirt.

**4) Gekochte Krebse. Ecrevisses
naturelles.**

Sie werden gewaschen und lebend in kochendes Wasser gethan, in welches man Salz, Kümmel und etwas Petersilie mitkochen lässt. Gekochte Krebse können sowohl kalt wie warm servirt werden.

5) **Krebse à la bordelaise.** **Ecrevisses à la bordelaise.**

Fein gehackte Chalotten werden in Butter gedünstet, hierauf ein Glas Rothwein zugegossen, sowie fein gehackte Champignons, Petersilie, etwas spanische Sauce, Jus und das nöthige Salz zugethan, und lässt dann die vorher reingewaschenen Krebse darin gar werden. Die Krebse werden dann mit dieser Sauce in einer Suppenterrine servirt.

6) **Gekochter Hummer.** **Homard naturel.**

Der Hummer wird wie der Krebs gekocht. Wird er warm servirt, giebt man frische Butter zu, kalt aber Sauce rémoulade (siehe Abtheilung III).

7) **Hummer nach amerikanischer Art.** **Homard à l'américaine.**

Ist der Hummer rein gewaschen, reisst man die Scheeren und den Schwanz heraus. Die Scheeren werden ein wenig aufgeklopft aber in

den Schalen gelassen, den Schwanz mit der Schale schneidet man in 3—4 Stücke. Dazu macht man die gleiche Sauce wie bei den Krebsen à la bordelaise (No. 5 dieser Abtheilung) und giebt, um sie recht pikant zu machen, ein wenig englische Worchester-Sauce dazu und lässt sie noch ein wenig mitkochen. Worchester-Sauce ist in jedem Delicatessen-Geschäft in Flaschen zu kaufen. Ist der Hummer in dieser Sauce gar gekocht, wird er mit ihr in einer Suppenterrine servirt.

8) **Abgekochte Muscheln. Moules bouillies.**

Die Muscheln werden rein gewaschen und in Salzwasser mit etwas Gewürz, besonders ziemlich viel Zwiebeln, gekocht. Beim Serviren giebt man etwas von der Brühe mit.

9) **Muschel-Ragoût. Ragoût aux moules.**

Die Muscheln werden wie die vorhergehenden gekocht und dann aus der Schale herausgenommen. Alsdann lässt man feingehackte Chalotten in ein wenig Butter dünsten, giesst

ein halbes Glas guten Weisswein zu, lässt dies ein wenig aufkochen, dann giebt man noch feingehackte Petersilie und Champignons, einen Löffel voll Espagnol (siehe Abtheilung §III), nebst ein wenig Jus zu und lässt darin die Muscheln noch einige Minuten kochen. Nachdem man das nöthige Salz und Pfeffer zugethan, servirt man sie in einer Terrine.

XVII. Abtheilung.

Eier-Speisen.

1) Gerührte Eier. Oeuf brouillés.

Für eine Person schlägt man 3—4 Eier auf, ein klein wenig Milch, ein Stückchen Butter, ein wenig Salz und Pfeffer und giebt das Ganze ans Feuer, beständig umrührend, bis sich eine lockere Masse gebildet hat. Hierauf wird die Speise auf eine Platte gelegt und sofort servirt, da sie nicht lange stehen darf. Man kann auch kleine in Butter gebackene Weissbrodschnitten darauf legen. Sämmtliche Eierspeisen dürfen nie zu lange vor Gebrauch gemacht werden, da sie sonst hart, schlecht und schwer verdaulich werden.

2) Gerührte Eier mit Schinken. Oeufs brouillés au jambon.

Werden wie die vorigen bereitet, nur dass man etwas in Würfel geschnittenen gekochten Schinken hinein giebt; auch kann roher Schinken dazu genommen werden, nur muss derselbe erst in der Butter geröstet werden.

3) Gerührte Eier mit Trüffeln. Oeufs brouillés aux truffes.

Die Eier werden wie die vorhergehenden bereitet, nur statt des Schinkens in Würfel geschnittene Trüffeln zugegeben. Beim Anrichten kann man etwas Fleischextract oben darauf träufeln.

4) Gerührte Eier mit Käse. Oeufs brouillés au fromage.

Wie die vorhergehenden, nur dass die einzige Einlage geriebener Parmesankäse ist.

5) Gerührte Eier mit Oeufs brouillés aux
Spargelköpfen. points d'asperges.

Ebenso wie vorhergehende, nur dass gekochte Spargelspitzen statt jeder anderen Beimischung zugegeben werden.

6) Französisches Omelette. Omelette à la
française.

3—4 Eier werden tüchtig unter einander geschlagen, einige Tropfen Milch, etwas Salz und Pfeffer zugethan. In einer schwarzen Omelettepfanne lässt man ein Stückchen Butter auf offenem Feuer zergehen, giebt die Eier hinein, rührt sie ein wenig, legt die Masse länglich zusammen, indem man die Pfanne am Stiel hochhebt, die innere Seite mit dem Messer gegen die Mitte, schlägt mit der rechten Hand, während die Linke die Pfanne freihält, einmal darauf, damit das Omelette von der Aussenseite nach innen kommt und stürzt es auf eine lange Platte, worauf es sofort servirt werden muss. Fein gehackte Petersilie kann man zwischen mengen; auch Schnittlauch schmeckt gut darin.

7) Omelette mit Käse. Omelette au fromage.

Wird wie das vorhergehende bereitet, nur giebt man etwas geriebenen Parmesankäse hinein.

8) Omelette mit Nieren. Omelette aux rognons.

Die Nieren werden zuerst bereitet (wie in der betreffenden Abtheilung VI beschrieben), dann wird das Omelette wie das vorhergehende gemacht und vor dem Zusammenschlagen desselben die Nieren sammt der Sauce in die Mitte gelegt, hierauf das Omelette zusammengeschlagen und auf die Platte gestürzt, worauf es sofort servirt werden muss.

9) Omelette mit Trüffeln. Omelette aux truffes.

Die Trüffeln schneidet man in Filets und giebt ein wenig braune Sauce dazu. Im Uebrigen wie die vorhergehenden Omelettes zu behandeln.

10) **Omelette mit Spinat.** **Omelette aux épinards.**

Der Spinat wird, wie in Abtheilung VI beschrieben, bereitet und im Uebrigen gleich obenstehend verfahren.

11) **Omelette mit Schinken.** **Omelette au jambon.**

Wird wie Omelette mit Trüffeln bereitet.

12) **Omelette mit Champignons.** **Omelette aux champignons.**

Wird wie Vorhergehendes bereitet.

13) **Omelette mit Marmelade.** **Omelette aux confitures.**

Wird wie die vorhergehenden bereitet, nur statt des Salzes wird Zucker genommen und statt der sonstigen Einlagen Marmelade (Obstgelée). Ist das Omelette gestürzt, bestreut man es mit Zucker und brennt es ein wenig mit einem glühenden Eisen.

14) Eier mit schwarzer Butter. Oeufs au beurre noir.

Man giebt etwas Butter in eine Omelettepfanne. Nachdem die Butter zergangen, schlägt man 3—4 Eier hinein, backt sie und richtet sie an; nun giebt man noch ein Stückchen Butter in die Pfanne, lässt sie schwarz werden, giebt einen Tropfen Essig zu und giesst das Ganze über die angerichteten Eier. Hierauf salzt man die Speise, wobei man auch feingeschnittenen Schnittlauch darüber streuen kann.

15) Weiche Eier. Oeufs à la coque.

Wenn die Eier sauber gewaschen, giebt man sie in kochendes Wasser, lässt sie 3 Minuten darin und servirt sie dann mit Eierbechern.

16) Halbweiche Eier. Oeufs mollets.

Diese werden 5 Minuten lang in kochendem Wasser belassen, dann in kaltes Wasser gelegt, langsam aufgeschlagen, geschält und zu Salat servirt.

17) Eier mit Sahne.

Oeufs à la béchamel.

8—10 Eier werden hart gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, geschält und der Länge nach in der Mitte zerschnitten. Das Gelbe wird herausgenommen und auf ein Sieb gelegt, das Weisse in feine Filets quer durchgeschnitten. Nun giebt man Butter und zwei Kochlöffel voll Mehl in eine Casserole, rührt dies auf dem Feuer untereinander und giesst süsse Sahne zu bis sich eine dicke Sauce bildet, lässt diese 2—3 Minuten kochen, wobei man das nöthige Salz, Pfeffer und etwas gehackte Petersilie beimischt und rührt dann das obige Weisse vom Ei dazu hinein. Nun bestreicht man eine Platte mit Butter, giebt die Eier darauf, passirt das Eigelb durch ein Sieb und streut es über die Speise, so dass sie ganz und gar davon bedeckt ist. Nun giebt man einige kleine Stückchen Butter oben darauf und stellt die Platte einige Minuten in einen ziemlich heissen Ofen. Porzellan-Platten müssen stets auf Salz gestellt werden, um das Zerspringen zu verhüten.

18) Pochirte Eier. Oeufs pochés.

Man giebt einige Tropfen Essig und das nöthige Salz in das Wasser; wenn das Wasser kocht, schlägt man rasch hintereinander 5—6 Eier hinein, die aber durchaus frisch sein müssen, und lässt sie 2 Minuten langsam sieden. Hierauf fängt man eines nach dem andern mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in kaltes Wasser, schneidet rasch die Fransen, welche sich bilden, ab und legt sie wieder in warmes Salzwasser. Beim Anrichten legt man sie auf eine Serviette, dann auf grillirte Weissbrodschnitte, giebt etwas Jus daran und einen Punkt Cayennepfeffer darauf. Man kann sie auch in der Consommé Kraftbrühe serviren.

19) Gebackene Eier. Oeufs frits.

Man lässt etwas Olivenöl in einer Omelettepfanne heiss werden, dann schlägt man ein Ei hinein, salzt es und schlägt das Weisse rasch von allen Seiten mit dem Kochlöffelstiel über das Gelbe zusammen, backt es auf beiden Seiten, worauf man es herausnimmt. So wird ein Ei nach dem andern bereitet, salzt noch ein wenig nach und servirt die Eier auf einer Serviette. Man kann diese Eier auch zum Garniren des Kalbskopfes au tortue verwenden.

20) Pfannkuchen.

Pannequets.

Man rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit kalter Milch zu einem dünnen Teig, schlägt dann 3—4 Eier dazu und giebt das nöthige Salz bei. Nun lässt man in einer Omelettepfanne ein Stückchen Butter warm werden, giesst von der Masse hinein, lässt das Ganze auf einer Seite schön backen, wendet hierauf den Kuchen herum und backt ihn auch auf der anderen Seite, worauf der Pfannkuchen sofort servirt werden muss. Je nach Geschmack kann man den Kuchen auch mit Zucker bestreuen.

21) Pfannkuchen mit Marmelade.

Pannequets aux confitures.

Wird wie der vorhergehende bereitet. Ist derselbe gebacken, bestreicht man ihn mit einer beliebigen Marmelade, rollt ihn zusammen und bestreut ihn mit Zucker. Wenn man will, kann man ihn auch mit einem glühenden Eisen ein wenig brennen.

22) Apfelfannkuchen.

**Pannequets
aux pommes.**

Der Teig wird etwas dicker als bei den beiden vorhergehenden gehalten. Die Aepfel werden in ganz kleine dünne Scheibchen geschnitten, dem Teig beigemennt und in einer Omelettepfanne das Ganze langsam und zugedeckt gebacken. Beim Anrichten wird der Kuchen mit Zucker bestreut.

XVIII. Abtheilung.

Mehlspeisen.

1) Soufflé mit Vanille. Soufflé à la vanille.

Man rührt 5 Eigelb mit 90 Grm. Zucker schäumig und giebt etwas Vanille-Zucker dazu; dann bestreicht man eine Platte oder Schüssel mit Butter, schlägt das Weisse von den 5 Eigelb zu steifem Schnee, mengt diesen unter die Masse und dressirt sie erhaben auf der Platte, worauf sie in einem nicht zu heissen Ofen gebacken wird. Herausgenommen muss die Speise rasch mit Zucker bestreut und sofort servirt werden. Sie darf keinen Augenblick stehen bleiben, da sie sonst zusammenfällt.

2) Soufflé mit Chocolate.

Soufflé au
chocolat.

Wird wie Vorhergehendes bereitet, nur statt Vanille giebt man 1 Täfelchen geriebene Chocolate hinein.

3) Soufflé mit Citronen. Soufflé aux citrons.

Wie Vorhergehendes, nur statt Chocolate — abgeriebene Citronenschale.

4) Mehlsoufflé mit Vanille.

Soufflé de farine
à la vanille.

Ein halbes Liter Milch lässt man mit einer halben Stange Vanille und 90 Grm. Zucker einige Minuten kochen. Ist diese Milch dann erkaltet, so rührt man sie mit 75 Grm. Mehl ganz glatt zu einem dünnen Teig an, setzt ihn auf's Feuer, bis er kocht, beständig umrührend; dann giebt man den Teig in eine irdene Schüssel, schlägt 6 Eigelb hinein, giebt 30 Grm. Butter dazu und rührt dies Alles tüchtig durcheinander. Kurz bevor das Soufflé gebraucht wird, schlägt man das Eiweiss zu steifem Schnee, mengt ihn lang-

sam darunter, giebt dann die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel, worin sie im sehr wenig heissen Ofen gebacken, dann mit Zucker bestreut und sofort servirt wird.

**5) Mehlsoufflé mit Soufflé de farine au
Chocolade. chocolat.**

Wird ebenso wie Vorhergehendes bereitet, nur statt Vanille zwei Täfelchen Chocolade.

**6) Mehlsoufflé mit Soufflé de farine aux
Citronen. citrons.**

Wird wie das Vorhergehende bereitet, nur statt Chocolade, Citronenschale genommen.

7) Soufflé von Gries. Soufflé à la semoule.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, 45 Gramm Butter, 90 Gramm Zucker und etwas abgeriebene Citronenschale giebt man in eine Casserole auf's Feuer, kocht

dies Alles zusammen, rührt noch 90 Gramm Griesmehl hinein und wenn sich die Masse von der Casserole loslöst, giebt man sie in eine irdene Schüssel, schlägt sofort 8 Eigelb daran und rührt dies untereinander. Kurz vor dem Anrichten schlägt man das Eiweiss zu festem Schnee, mengt ihn langsam darunter, füllt die mit Butter bestrichene Auflaufform mit dieser Masse und backt sie in einem nicht zu heissen Ofen. Beim Anrichten bestreut man das Soufflé mit Zucker und giebt es rasch zu Tisch.

8) **Soufflé mit Aprikosen.** **Soufflé**
aux apricots.

10—12 Stück Aprikosen lässt man entsteint dick einkochen, passirt sie dann durch ein Haarsieb, mengt 90 Gramm ganz feinen Zucker darunter, schlägt das Weiss von 6 Eiern zu sehr festem Schnee, mischt ihn unter die Aprikosen, füllt die Masse in eine Schale, streut etwas Zucker oben auf und backt es langsam. Bevor man es zu Tisch giebt nochmals mit Zucker bestreuen.

9) **Soufflé mit Pfirsichen.** **Soufflé aux pêches.**

Wird statt Aprikosen mit Pfirsichen wie das Vorhergehende bereitet.

10) **Soufflé mit Erdbeeren.** **Soufflé aux fraises.**

Wird wie das Vorhergehende bereitet, nur Erdbeeren zugenommen.

11) **Backteig.** **Pâte à frire.**

Ein halbes Pfund Mehl und ein wenig Salz wird mit gewöhnlichem Bier zu einem dicken glatten Teig gerührt und giebt man dann 2—3 Esslöffel voll Olivenöl dazu. Kurz bevor man den Teig braucht, macht man den Schnee von 5 Eiweiss darunter. Der Teig soll nicht zu dick aber auch nicht zu dünn sein, so dass man das Betreffende, was man darin backen will, gerade darin einwickeln kann. Dieser Teig kann auch mit Wein oder Wasser angemacht werden, doch ist Bier vorzuziehen, da er dadurch feiner schmeckt und croquant wird.

12) **Apfelküchlein. Beignets de pommes.**

Die geschälten Aepfel werden in Federkiel dicke Scheiben geschnitten, nachdem die Kerne ausgestochen, in eine Schüssel gelegt, mit etwas Zimmt und Zucker bestreut und etwas Rum oder Kirchwasser darüber gegossen. Kurz vor Gebrauch taucht man die Apfelscheiben in den vorhergehenden Backteig und backt sie in heissem Schmalz heraus. Zucker und Zimmt hat man untereinander gemischt und taucht man die Küchlein vor dem Anrichten von allen Seiten hinein.

13) **Aprikosenküchlein. Beignets d'apricots.**

Die Aprikosen werden in zwei Theile zerlegt, der Kern herausgenommen, geschält und im Uebrigen wie die Obigen behandelt.

14) **Pfirsichküchlein. Beignets de pêches.**

Werden wie Vorhergehende behandelt.

15) Orangenküchlein. Beignets d'oranges.

Ist die Orange rein geschält, wird sie in 6—8 Theile zerschnitten, $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Zuckersyrup gelegt und dann wie die Vorhergehenden gebacken.

16) Reineclaudenküchlein. Beignets de reineclaudes.

Werden genau wie die Aprikosenküchlein behandelt.

17) Küchlein mit Vanillencrême. Beignets à la crème de vanille.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 125 Grm. Zucker werden zusammen aufgekocht und dann kalt gestellt. Nun schlägt man zwei ganze Eier und sechs Eigelb in diese Milch und passirt das Ganze durch ein Sieb. Hierauf streicht man kleine, runde, hohe Becher mit Butter aus, füllt die Masse zu $\frac{3}{4}$ voll hinein, stellt die so gefüllten Becher in kochendes

Wasser, so dass sie bis zur Hälfte darin stehen, und lässt den Inhalt ganz langsam neben dem Feuer sieden, bis die Masse fest ist. Nun nimmt man die Becher heraus, lässt sie erkalten, stürzt sie auf eine Platte und wenn der Inhalt recht kalt ist, taucht man ihn in Backteig und backt aus heissem Schmalz die Küchlein daraus, welche beim Anrichten mit Zucker bestreut werden.

**18) Küchlein mit Beignets à la crème
Chocoladencrème. de chocolat.**

Werden wie die vorhergehenden bereitet, nur statt Vanille zwei Theilchen Chocolate genommen.

**19) Berliner Küchlein. Beignets à la
berlinoise.**

Dazu braucht man einen Schoppen Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, ein klein wenig Salz und 8 Eier. Wasser, Butter und

Salz lässt man kochen, giebt dann unter beständigem Umrühren das Mehl hinein, lässt dies so lange am Feuer, bis sich die Masse von der Casserole loslöst. Nun giebt man die Masse in eine irdene Schüssel und schlägt nach und nach die acht ganzen Eier darunter. Dann wird die Masse mittelst eines Kaffeelöffels in heisses Schmalz gelegt und langsam herausgebacken. Beim Anrichten werden die Küchlein mit Zucker und Zimmt bestreut. Gehen sie nicht genügend auf, schlägt man noch ein Ei dazu.

20) Englische Küchlein.

Beignets à l'anglaise.

Werden wie die Vanillencrème - Küchlein bereitet. Man schneidet sie dann in fingerdicke Scheiben, garnirt sie in Ei und Brodmehl und backt sie aus heissem Schmalz heraus. Beim Anrichten bestreut man sie stark mit Zucker und hält einen Augenblick eine glühende Schaufel darüber. Kalte Fruchtsauce kann mit-servirt werden.

21) Karthäuserklösse.

Quenelles à la carthause.

Von sechs Weissbrödchen reibt man die Kruste ab und theilt jedes der Brödchen in zwei Theile; dann schlägt man zwei ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 60 Gramm Zucker untereinander, und legt die Brödchen hinein bis sie gut durchweicht sind; hierauf drückt man sie nicht zu sehr aus, panirt sie in Ei und der abgeriebenen Kruste und backt sie langsam in Butter. Beim Anrichten werden die Klösse mit Zimmt und Zucker bestreut und dazu eine Weinsauce (siehe Abtheilung III) servirt.

22) Gebackene Igel.

Hérissons frits.

Diese werden wie vorstehende Klösse bereitet, ausserdem aber, wenn sie gebacken sind, mit geschälten, der Länge nach in Filets geschnittenen Mandeln gespickt. Eine warme oder kalte Himbeer- oder Erdbeersauce wird dazu servirt.

23) Mannheimer Pains frits aux cerises
Kirschenbrod. à la Mannheim.

Man bestellt sich beim Bäcker Hefenteigküchlein in der Grösse von Weissbrödchen, behandelt sie dann wie die Karthäuserklösse (No, 21), nur dass man sie nicht theilt, sondern ganz lässt. Nun nimmt man ein Pfund schwarze Kirschen, stösst sie in einem Mörser, giesst etwas Wasser und Rothwein zu, legt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, ein Stückchen Zimmet und Citronenschale, sowie einige Bisquits bei und lässt Alles zusammen eine Viertelstunde kochen, dann durch ein feines Sieb passiren. Wenn die Brödchen angerichtet sind, werden sie mit dieser Sauce übergossen und der übrige Theil in einer Saucière dazu servirt.

24) Gebackene Aprikosen- **Pains frits**
brödchen. aux apricots.

Man lässt sich beim Bäcker ganz kleine Weissbrödchen backen, reibt die Kruste ab, macht einen kleinen Einschnitt, spritzt etwas Aprikosen-Marmelade hinein und taucht sie dann

in einen dicken Pfannkuchenteig (No. 20 Abtheilung XVII) und backt sie in heissem Schmalz. Beim Anrichten werden die Brödchen mit Zucker bestreut, und kalte oder warme Aprikosen-Sauce dazu servirt.

25) Blätterteig. Pâte à feuilletage.

Ein Pfund Mehl und etwas Salz wird mit kaltem Wasser an einem kühlen Ort auf dem Tisch zu einem dicken Teig angemacht. Derselbe muss sich wie festgeknetete Butter anfühlen; man knetet ihn rund zusammen, schneidet oben ein kleines Kreuz hinein und lässt ihn ruhen. Dann knetet man ein Pfund guter fester Butter, bis sie sich ganz zart anfühlt. Man nimmt den Wasserteig, walkt ihn mit dem Rollholz schön im Viereck auseinander, legt die Butter darauf, drückt sie ebenfalls im Viereck gleichzeitig auseinander, doch nicht bis an den Teigrand, schlägt dann von rechts bis in die Mitte den Teig herein, dann von links, dann von oben und von unten, egalisirt ihn dann mit dem Rollholz und lässt ihn eine Viertelstunde ruhen. Hierauf rollt man den Teig aus, stets der Länge nach, ungefähr $\frac{3}{4}$ Tiefe des Tisches lang, schlägt ihn von oben bis in ein

$\frac{1}{3}$ der Fläche, dann von unten über den ersten Theil, so dass er in drei Schichten aufeinander liegt, dann wird er abermals so ausgerollt, die offenen Seiten befinden sich stets nach oben und unten, und schlägt ihn wieder so zusammen, wie das erste Mal. In gleicher Weise wird noch zweimal mit dem Teig verfahren, jedesmal nach einer halbstündigen Zwischenzeit, während welcher er ruht. Dieser Teig ist hauptsächlich für Vol-ou-vent, kleine Pastetchen, Kuchen, Patiesserie u. s. w. zu benutzen, soll stets an kühlen Ort gemacht, im Sommer sogar auf Eis gelegt werden.

26) Pastetenteig.

Pâte brisée.

Ein Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, drei ganze Eier und etwas Salz werden auf dem Tische untereinander gemengt und verarbeitet unter stetem geringen Zugießen kalten Wassers. Es ist hauptsächlich darauf zu achten, dass der Teig nicht zu fest wird. Verwendet wird er zu kalten und warmen Pasteten, Kuchen, Rissolettes u. s. w.

27) Zuckerteig. Pâte Brisée au sucre.

$\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, zwei Eier, etwas Zimmet und Citronenschale knetet man auf dem Tisch tüchtig durcheinander. Dieser Teig wird zu Kuchen, Gebäck u. s. w. verwendet.

Hefenteig.

Pâte à levure.

28) Gewöhnlicher Napfkuchen. Baba ordinaire.

Ungefähr ein Pfund Mehl giebt man in eine irdene Schüssel, macht in der Mitte eine Grube giebt 3—4 Esslöffel voll Hefe, ein wenig Salz und etwas lauwarmer Milch hinein, rührt dies von der Mitte aus zu einem kleinen Teig und stellt dann die Schüssel an einen warmen Ort. Nach etwa einer halben Stunde ist dieser Vor-
teig aufgegangen, nun schlägt man 4—5 ganze Eier hinein, giebt etwas wenig Zucker und 120—180 Gramm lauwarmer Butter dazu und rührt dies langsam mit dem Mehl, das darum herum liegt, zusammen, dabei nach und nach noch etwas lauwarmer Milch zugießend. Hier-

auf schlägt man den Teig tüchtig, bis er Blasen zieht, dann füllt man ihn in eine Form, die mit Butter ausgestrichen und mit feingeschnittenen Mandeln ausgestreut ist und lässt ihn so an einem warmen Orte gehen. Alsdann wird er in einem nicht zu heissen Ofen gebacken, dann auf ein Sieb gestürzt und wenn er erkaltet, mit Zucker bestreut. Corinthen können auch hinein gegeben werden

29) Französischer Kuchen. Savarin.

Man giebt $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl auf den Tisch, macht eine Höhlung in der Mitte und giebt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, zwei Esslöffel voll Hefe, 11 Eier, 60 Gramm Zucker und ein wenig süsse Sahne in die Höhlung hinein, arbeitet Alles durcheinander und schlägt es mit den Händen, bis es anfängt Blasen zu bekommen. Dann füllt man die Masse in runde, ringförmige, drei Finger hohe und mit Butter ausgestrichene Formen, nicht ganz halbvoll und lässt sie an einem warmen Ort aufgehen, bis sie beinahe zum Rande gestiegen und dann backt man sie. Vor Gebrauch kocht man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in einem halben Liter Wasser auf, giesst etwas Maraschino und Rum zu, taucht den fertigen

Kuchen hinein, bis er ziemlich erweicht ist und legt ihn auf die Platte zum Serviren. Was von dem Syrup etwa zurückgeblieben, kann man dazu serviren lassen.

30) **Berliner Pfann-** **Gâteau berlinoise.**
kuchen.

Man nimmt ein Pfund Mehl, 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 2 Esslöffel voll Hefe und eine Tasse Milch und bereitet daraus genau denselben Teig, wie zum Napfkuchen. Ist der Teig fertig, rollt man ihn in der Dicke eines kleinen Fingers aus und sticht ihn mit einem Weinglase aus; die Reste werden immer wieder zusammengeknetet, gerollt und ausgestochen, bis Alles aufgearbeitet. Nun giebt man auf die Hälfte der ausgestochenen Masse etwas Pflaumen- oder Aprikosen-Marmelade, legt die andere leere Hälfte darauf, drückt die so entstehenden Kuchen ringsherum ein wenig aneinander, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und lässt sie an einem warmen Ort gehen, dann backt man sie aus heissem Schmalz heraus und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

31) Wienerhippen. Gaufres viennoises.

185 Gramm geschälte, fein gestossene Mandeln, 185 Gramm Zucker, ein wenig Citronenschale, 260 Gramm Mehl, 12 Eier und 12 Esslöffel voll saure Sahne werden zusammen verarbeitet, mit etwas Milch und 180 Gramm zergangener Butter verdünnt. Sie werden in Hippeneisen gebacken, über ein rundes langes Holz gerollt und zu Eis oder auch mit Schlagsahne gefüllt servirt.

32) Mandelhippen. Gaufres aux amandes.

1 Pfund Zucker, 120 Gramm Mehl, etwas Citronenschale, 1 Pfund geschälte, in längliche Filets geschnittene Mandeln werden untereinander gemengt; dann schlägt man einen sehr festen Schnee von 12 Eiweiss und mengt das Vorhergehende leicht darunter. Auf ein mit Wachs bestrichenes warmes Blech macht man Plätzchen aus dem Teig darauf, backt diese in einem nicht zu heissen Ofen, nimmt sie, wenn sie hellbraun geworden, rasch vom Blech herunter und biegt sie über ein rundes Holz.

33) Schneewaffeln. Gaufres à la crème.

Ein halbes Pfund Butter wird schäumig gerührt, etwas Zucker, eine Messerspitze voll Salz dazu gethan, dann schlägt man nach und nach 12 Eigelb zu und giesst $\frac{1}{2}$ Liter süsster Sahne bei, worauf der Schnee von den 12 Eiweiss darunter gemengt wird. Diese Masse backt man in Waffeleisen, auf flammendem Holzfeuer. Die Eisen werden vorher mit Speckschwarte ausgestrichen.

XIX. Abtheilung.

Milchspeisen.

1) **Badische Nockeln.** **Noques à la Bade.**

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird schäumig gerührt, dann nach und nach 12 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Pfund feingesiebtes Salz unter stetem Umrühren darunter gemengt, ein wenig Salz und der Schnee von 8 Eiern beigemischt. 20 Minuten vor dem Anrichten lässt man ein Liter Milch mit circa 30 Grm. Zucker und Butter aufkochen, sticht mit dem Esslöffel die Masse heraus und legt die so geformten Nockeln nebeneinander in die aufgekochte Milch. Man deckt das Ganze gut zu, giebt noch etwas glühende Holzkohlen auf den Deckel und lässt die Nockeln oben und unten etwas Farbe annehmen. Dann nimmt man sie mit einem Schöpfelchen heraus, legt sie auf eine Platte und servirt sie mit Vanillensauce (siehe Abtheilung III).

2) Griesnockeln. Noques de semoule.

120 Gramm Zucker, 1 Liter Milch, ein Stückchen Zimmet lässt man zusammen kochen, dann rührt man nach und nach $\frac{1}{2}$ Pfund Griesmehl zu, bringt das Ganze in eine irdene Schüssel, giebt 3 ganze Eier und das Gelbe von 6 Eiern, 90 Gramm Butter und eine Messerspitze voll Salz zu und macht dann aus dieser Masse die Nockeln genau wie die badischen (No. 1 dieser Abtheilung).

3) Griesnockeln Noques de semoule mit Chocolate. au chocolat.

Werden wie die vorhergehenden bereitet, nur dass man eine Chocoladensauce beigiebt. Chocoladensauce wird wie Vanillensauce bereitet, nur dass statt Vanille Chocolate verwendet wird (siehe Abtheilung III). Auch kann man Pflaumen-Marmeladensauce dazu serviren.

4) Milchreis. Riz au lait.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird verlesen und rein gewaschen, dann lässt man sie ein Mal im Wasser

aufkochen, giesst darauf das Wasser ab und wäscht ihn nochmals im kalten Wasser. Nun giesst man $\frac{3}{4}$ Liter Milch darauf und lässt ihn mit einem Stückchen Citronenschale langsam aufkochen. Beim Anrichten mischt man etwas Zucker und, wenn man es liebt, auch ein wenig Zimmt darunter.

5) **Türkisches Reismuss.** **Fécule de riz**
à la turque.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reismehl wird mit kalter Milch dick angerührt, dann lässt man es unter beständigem Rühren in $\frac{3}{4}$ Liter kochende Milch laufen, giebt etwas Zimmt dazu und rührt das Ganze bis es erkaltet ist. Von $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker kocht man Syrup, giebt etwas Marasquino dazu und giesst diesen Syrup über das Muss.

XX. Abtheilung.

P u d d i n g .

1) Griespudding. Poudding semoule.

Dazu braucht man $\frac{1}{4}$ Pfund Gries, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 8 Eier, $\frac{1}{3}$ Liter Milch, einige Corinthen und etwas Citronenschale. Milch, Butter, Zucker und die Citronenschale lässt man miteinander kochend werden. rührt hierauf den Gries hinein und wenn sich dann die Masse von der Casserole loslöst, bringt man sie in eine irdene Schüssel, schlägt die 8 Eigelb darunter und giebt die Corinthen dazu. Ist die Masse erkaltet, schlägt man die 8 Eiweiss zu Schnee, mengt diesen langsam darunter und legt die Masse in eine Puddingform, welche man mit Butter ausgestrichen und mit ge-

riebenem Brod ausgestreut hat. Darin lässt man den Pudding $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, je nach Grösse der Form, in Dunst kochen. Das Wasser darf dabei nur drei Finger breit an die Form reichen. Man servirt zu diesem Pudding kalte Fruchtsauce oder warme Rothweinsauce (s. Abtheilung III).

2) Kirschenpudding.

Poudding aux cerises.

Dazu braucht man $\frac{1}{2}$ Pfund Kirschen, 180 Gramm Weissbrod, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 8 Eier. Das Brod wird in kalter Milch eingeweicht, dann fest ausgedrückt, mit dem Zucker und der Butter in eine Casserole gethan, auf's Feuer gesetzt und gelassen bis sich die Masse von der Casserole loslöst. Nun wird sie in eine irdene Schüssel gebracht, die 8 Eigelb werden dazu geschlagen, etwas Zimmet und die ausgesteinten Kirschen hinein gegeben; im Uebrigen wird der Pudding wie der vorhergehende behandelt. In die Rothweinsauce, welche man dazu servirt, stösst man noch einige Kirschen und lässt sie mit aufkochen.

3) Vanillenpudding.

Poudding à la vanille.

Dazu braucht man 135 Gramm Mehl, 135 Gramm Butter, 135 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und 9 Eier. Das Mehl wird mit der kalten Milch glatt gerührt, die Butter, Zucker und Vanille zugethan und das Ganze lässt man unter beständigem Umrühren auf dem Feuer kochen, bis es sich vom Geschirr loslöst, wenn die Eigelb in die Masse gerührt sind, dann behandelt man den Pudding wie den vorhergehenden. Dazu servirt man Vanillensauce (siehe Abtheilung III).

4) Chocoladenpudding.

Poudding au chocolat.

Gebraucht werden 180 Gramm Mehl, 180 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, 120 Gramm Chocolate und 14 Eier. Im Uebrigen ist die Zubereitung genau wie beim Vorhergehenden. Chocoladensauce wird dazu servirt.

5) **Citronenpudding.**

**Poudding aux
citrons.**

Gebraucht werden $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 12 Eier und die Schale von einer Citrone abgerieben. Butter, Eigelb und Citronenschale giebt man in eine kleine Casserole, stellt Alles in eine grössere flache, in welche man Wasser thut und lässt es so lange kochen, bis es ziemlich dick wird. Nun giebt man den Inhalt in eine irdene Schüssel, lässt ihn erkalten, giebt dann den steifen Schnee und das Mehl darunter, füllt diese Masse in eine mit Butter und Mehl ausgestreute Form und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunde lang im Dunst. Dazu servirt man Sauce chaudeau (siehe Abtheilung III).

6) **Weisspudding.**

**Pudding au pain
blanc.**

Wird wie Kirschen-Pudding bereitet, nur dass selbstverständlich die Kirschen weg bleiben. Rothwein-Sauce servirt man dazu.

7) Kabinetspudding.

Poudding de cabinet.

Man kauft $\frac{1}{4}$ Pfund Bisquit, streicht eine glatte Puddingform mit Butter aus, stellt die Bisquits der Reihe nach in die Form hinein und zerschneidet den übrig bleibenden Rest. Hierauf wäscht man einige Gramm Corinthen recht sauber und schneidet ein Stückchen Citronat und Orangenschale ganz fein, giebt dann eine Lage von den zerschnittenen Bisquits hinein, dann Corinthen, Citronat, Orangenschale, dann wieder Bisquit und so fährt man fort, bis die Form voll ist. Nun schlägt man 3 ganze Eier, 2 Eigelb, 45 Gramm Zucker und $\frac{1}{3}$ Liter Milch untereinander, passirt es durch ein Sieb, giesst dies auf den Pudding und kocht ihn dann eine Stunde im Dunst. Dazu servirt man Sauce chaudeau.

8) Reispudding.

Poudding au riz.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird in einem Liter Milch mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas Vanille weich gekocht. Nachdem er erkaltet, schlägt man 10—12 Eigelb dazu nebst einigen rein ge-

putzten Corinthen, dann wird der Schnee von 8 Eiweiss darunter gegeben, nun giebt man das Ganze in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenen Semmeln ausgestreute Form und lässt den Pudding $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst kochen. Kalte Fruchtsauce (siehe Abtheilung III) wird dazu servirt.

9) Plumpudding.

Plumpoudding.

Dazu braucht man $\frac{1}{2}$ Pfund fette Ochsenieren, $\frac{1}{2}$ Pfund Schwarzbrod, 90 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Corinthen, $\frac{1}{4}$ Pfund Pomeranzenschale, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 60 Gramm Citronat, 8 Gramm Zimmet, 4 Aepfel, 6 Eier, 1 Glas Rum, ein wenig Salz und Muskatnuss. Das Fett, welches sehr trocken und altgeschlachtet sein muss, wird fein gehackt und mit etwas Mehl vermengt, damit es nicht zusammenhängt. Das sehr trockene Schwarzbrod wird durch ein Drahtsieb gedrückt, dann Alles wie oben angegeben, zusammen in eine Schüssel gethan und fest untereinander geknetet. Hat man ein Glas englisches Porterbier zur Hand, giesst man es zu. Nun bestreicht man ein oder zwei Servietten in der Mitte mit Butter, bestäubt sie mit Mehl, legt die ganze Masse hinein und schnürt sie

darin fest zu einem Ballen zusammen, giebt diesen Ballen in kochendes Wasser und lässt ihn 3—4 Stunden darin kochen. Sauce chaudeau (siehe Abtheilung III) wird dazu servirt. Beim Anrichten, wenn der Pudding aus der Serviette auf die Platte gebracht ist, legt man einige Stücke Zucker darum, giesst etwas Rum daran, zündet diesen an und setzt den Pudding brennend auf den Tisch. Es können aus dieser Masse auch 2 kleine Puddings gemacht werden.

Kalte Puddings.

Pouddings froids.

10) **Kalter Reispudding.** **Poudding de riz à la malte.**

Ein halbes Pfund Reis wird einmal in Wasser aufgekocht, dann im kalten Wasser gewaschen und hierauf in Milch und Zucker und Vanille gar gekocht. Alsdann lässt man den Reis erkalten, giesst dann etwas Maraschino zu, giebt ihn vor dem Anrichten in eine Form, stürzt ihn auf eine Platte und garnirt den Pudding geschmackvoll mit verschiedenen eingemachten Früchten. Schliesslich giesst man über das Ganze etwas Fruchtsaft.

11) Reispudding à la Trautmannsdorf. Pouding de riz à la Trautmannsdorf.

Ein halbes Pfund Reis wird wie der vorhergehende gekocht, er darf aber nicht zu fest werden. Nun lässt man ihn erkalten und schlägt unterdessen $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne, lässt 30 Gramm Gelatine in etwas Wasser am Feuer sich auflösen und mengt mit etwas Maraschino dies zusammen unter den Reis, füllt diese Masse dann in eine Form und stellt sie auf's Eis; man kann auch noch einige Früchte hineinmischen. Ist der Pudding auf die Platte gestürzt, giesst man kalte Himbeersauce (siehe Abtheilung III) darüber und giebt auch noch solche in einer Saucière bei.

12) Schwedischer Reispudding. Pouding de riz à la suédoise.

Ein halbes Pfund Reis wird ganz wie der vorhergehende gekocht. Man schält dann ein paar schmackhafte Aepfel, schneidet jeden in 4 Theile und dünstet sie in Zuckersyrup mit etwas Citronenschale weich. Dann giebt man eine

Lage Reis, dann eine Lage Aepfel, dann wieder Reis, wieder Aepfel und so fort in die Form, bis sie voll ist. Ist der Reis auf eine Schüssel gestürzt, garnirt man ihn ringsherum mit eingemachten Früchten und giebt eine Schlagrahmsauce mit etwas Erdbeermark darin in einer Saucière dazu. Es ist zu bemerken, dass bei jedem Pudding, auch bei Crème, Charlotte, Gelée oder Eis, in welchen sich Gelatine befindet, die Form vor dem Anrichten in lauwarmes Wasser getaucht werden muss.

13) Pudding Nesselrode.

Poudding à la Nesselrode.

Ein Pfund schöne Kastanien werden geschält, in kochendes Wasser gelegt, rasch die zweite Haut abgezogen, dann in Wasser mit Zucker und einem Stückchen Vanille gar gekocht. Hierauf streicht man die Kastanien durch ein Sieb und verrührt dieses Purée gut mit etwas Zuckersyrup und einem Glas Maraschino. Nunmehr reinigt man ein halbes Pfund Corinthen und Sultanninen, kocht diese in Zuckersyrup weich, schneidet einige Gramm Pistacien (grüne Mandeln) in längliche Scheibchen, schlägt $\frac{1}{2}$ Liter Schlag-

sahne recht steif und mengt dies Alles unter das unterdess sehr kalt gestellte Kastanienpurée. Hierauf füllt man diese Masse in eine sehr kalte Puddingform, giebt ein weisses Papier, dann den Deckel darauf, und setzt die Form, die sehr fest verschlossen sein muss, eine Stunde lang tief vergraben in feingestossenes Eis. Schliesslich schlägt man 6 Eigelb, einige Gramm Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Milch auf dem Feuer ab, bis es zum Kochen kommt, wozu es aber nicht gelangen darf, passirt dieses und ist es erkaltet giebt man ein wenig Maraschino und $\frac{1}{2}$ Liter geschlagene Sahne darunter. Ist der Pudding gestürzt, giesst man einen Theil dieser Sance darüber, den Rest servirt man in der Saucière.

Charlotten.

Charlottes.

- 14) **Aepfel-Charlotte.** **Charlotte de
pommes.**

15—20 Aepfel werden geschält, die Kerne ausgeschnitten, jeder Apfel in vier Theile getheilt und dann quer in feine Scheibchen geschnitten und rasch auf dem Feuer mit etwas

Weisswein und einem Stückchen Butter gedämpft, dann weich gekochte Corinthen, Sultaninen und etwas Zimmet darunter gemengt. Nun schneidet man Weissbrod (am besten eignet sich englisches Brod dazu) in zwei Finger breite, Federkiel dicke Scheiben, und von einer Länge wie die Charlottenform hoch ist, aber ohne Rinde. Ist die Form mit Butter ausgestrichen, taucht man jede einzelne Brodscheibe auf der einen Seite ein wenig in lauwarmer Butter und legt sie in die Form und zwar so, dass immer die Hälfte der einen Scheibe auf die andere zu liegen kommt. Ist die Form ringsherum belegt, füllt man die Aepfel hinein und backt das Ganze in einem nicht zu sehr heissen Ofen, stürzt und bestreut dann die Charlotte mit Zucker. Fruchtsauce kann man dazu serviren, unbedingt nöthig ist sie aber nicht.

15) Birnen-Charlotte. Charlotte de poires.

Mit dem Unterschiede, dass statt Aepfel Birnen genommen werden, ist die Zubereitung gleich der Vorhergehenden. Es ist darauf zu achten, dass die Birnen sehr weich gedünstet werden.

16) Pariser Timbale.

Timbale à la parisienne.

Man macht den Zuckerteig (siehe Abtheilung XVIII No 27) und rollt ihn in der Dicke eines Federkiels aus, sticht mit der Charlottenform ca. 10—12 Blätter aus, und macht in der Mitte eines jeden Blattes ein Loch mit einem Ausstecher in der Grösse eines silbernen Fünfmarkstückes. Diese also entstehenden Ringe backt man schön hellgelb, bestreicht sie dann mit Aprikosenmarmelade, schichtet in der Form einen auf den anderen und stellt die so gefüllte Form an einen warmen Ort. Nun bereitet man etwas weichgekochten Reis mit Vanillengeschmack, giebt etwas geschlagene Sahne darunter, richtet die Timbale an, giebt diesen Reis in die Mitte hinein und garnirt oben das Ganze schön mit Früchten. Letztere können im Nothfall wegbleiben.

Kalte Charlotten.

Charlottes froids.

Charlotte à la

17) **Bismarck-Charlotte.**

Bismarck.

Dazu braucht man Bisquit, 8 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 180 Gramm Zucker, 30 Gramm Gelatine. $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne. $\frac{1}{2}$ Liter Milch. Milch, Zucker und Vanille lässt man zusammen einmal aufkochen, rührt dann langsam vier Eigelb hinein, stellt dann das Ganze wieder an's Feuer und rührt darin bis es zum Kochen kommt, worauf man es durch ein Sieb in eine Schüssel passirt und erkalten lässt. Nun schlägt man die Sahne steif, giesst dann die vorher in kaltes Wasser gelegte und darin aufgelöste Gelatine in die Masse, nachdem man vorher einen Schöpflöffel voll Masse bei Seite gethan und mit einem Schöpflöffel voll Sahne vermischt hat, woraus man die Sauce bildet. Die übrige Sahne mengt man unter die Hauptmasse, füllt ein wenig in eine glatte Puddingform, legt dann eine Lage in Rum getauchte Bisquits darauf, dann wieder von dem Crème, darauf wieder Bisquits und so fort bis die Form voll ist. Unter die Sauce giesst man ein klein wenig Rum; ist die Charlotte gestürzt, giesst man die Sauce langsam darüber.

18) **Russische Charlotte.** **Charlotte à la
russe.**

Der Boden der glatten Form wird mit Bisquits ausgelegt, dann rings in der Form herum gestellt; dieselben müssen sehr egal geschnitten sein, damit sie fest aneinander schliessen. Hierauf wird die Crème, welche ganz gleich der vorhergehenden bereitet wird, hineingefüllt. Beim Anrichten wird die Charlotte mit Zucker bestreut oder mit Schlagsahne garnirt.

XXI. Abtheilung.

Crêmes.

1) Vanillen-Crême. Crême à la vanille.

Die dazu benöthigte Masse ist genau dieselbe, wie bei Bismarck-Charlotten (siehe vorige Abtheilung No. 17); sie wird ohne weitere Zuthaten in eine gezackte Form gefüllt, gestürzt und dann servirt.

2) Kaiserin-Reis. Riz à l'impératrice.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird in Milch und Zucker weichgekocht und dann, nachdem man ihn auf ein Sieb gegeben, in die Masse gemengt, welche wie die vorhergehende bereitet ist. Beim Serviren wird eine kalte Himbeersauce darüber gegossen.

3) **Chocoladen-Crème. Crème au chocolat.**

Wird wie Vanillen-Crème bereitet, nur statt Vanille $\frac{1}{3}$ Pfund Chocolate dazu genommen.

4) **Himbeer-Crème.**

Crème aux framboises.

1 Liter Himbeeren passirt man durch ein Sieb, giebt dann den Saft einer Citrone, 180 Gramm gestossenen Zucker und 30 Gramm aufgelöste Gelatine darunter, mengt dies zusammen und mischt dann noch $\frac{1}{2}$ Liter steif geschlagene Sahne dazu. Die Gelatine muss stets im warmen Zustande darunter gegossen werden, damit sie nicht dick wird, bevor die Sahne beigegeben ist.

5) **Erdbeer-Crème. Crème aux fraises.**

Gleich dem vorhergehenden Crème, nur werden statt Himbeeren, Erdbeeren genommen.

6) **Aprikosen-Crème. Crème aux apricots.**

18 recht reife Aprikosen werden in ein wenig Syrup weich gedünstet und passirt, im Uebrigen die Crème ebenso behandelt, wie die vorhergehenden.

7) **Kaffee-Crème. Crème au mokka.**

Wird gleich Vanillen-Crème bereitet, nur statt Vanille $\frac{1}{4}$ Pfund frisch gebrannter Kaffee in der Milch einige Minuten mitgekocht.

8) **Haselnuss-Crème. Crème aux noisettes.**

$\frac{1}{2}$ Pfund Haselnüsse werden, nachdem die Schalen entfernt, ein wenig im Ofen geröstet, mit einigen Tropfen Milch fein gestossen und in der Milch mitgekocht; im Uebrigen die Crème so behandelt, wie die vorhergehenden.

9) **Marasquino-Crème. Crème au Marasquino.**

Statt Vanille giesst man $\frac{1}{2}$ Glas Marasquino daran, sonst wie Vanillen-Crème behandelt.

10) **Mandelsülze.** **Blanc-manger.**

$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln schält man und stösst sie mit etwas Milch oder Sahne im Reibstein fein, kocht sie dann in einem Liter Sahne, passirt sie durch ein Beuteltuch und drückt sie fest aus. Hierauf kocht man 215 Gramm Zucker in etwas Milch auf, giesst ein wenig Orangenblüthenwasser und 45 Gramm aufgelöste Gelatine dazu; ist Alles gut untereinander gemengt und passirt, füllt man die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene schön gezackte Form und stellt diese gut in Eis. Beim Anrichten gebrauche man viel Vorsicht beim Stürzen der Form.

11) **Mandelsülze mit** **Blanc-manger au**
Marasquino. **marasquino.**

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur dass man etwas Marasquino zugiebt.

12) **Mandelsülze mit** **Blanc-manger au**
Parfait d'amour. **parfait d'amour.**

Wird ebenso wie die vorhergehende bereitet, nur wird sie mittelst Cochenillefarbe ein wenig rosa gefärbt; ausserdem giebt man etwas Parfait d'amour-Liqueur hinein.

13) **Mandelsülze mit** **Blanc-manger au**
Chocolade. **chocolat.**

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur dass man in die eine Hälfte $\frac{1}{4}$ Pfund gute Chocolade, im aufgelösten oder geriebenen Zustande, hineingiebt. Beim Einfüllen in die Form giebt man bis zur Hälfte zuerst Chokolade, ist diese fest, dann die weitere Masse darauf und stellt das Ganze kalt.

14) **Süsse Sülzen.** **Gelées.**

Um Gelée für 8—10 Personen herzustellen, giesst man in einen Kessel $1\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser, giebt 185 Gramm sehr feinen weissen

Zucker, den Saft von 3 Citronen, 60 Gramm Gelatine und das Weisse von 5 Eiern dazu, lässt dies zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, setzt es dann aufs Feuer und schlägt mit dem Schneebesen so lange darin, bis es kocht, worauf man den Kessel neben das Feuer stellt, ihn zudeckt und ganz langsam ein wenig weiter kochen lässt. Wenn die Masse klar ist, was man durch Probiren mit einem silbernen Löffel konstatiren kann, lässt man sie durch eine Serviette laufen, die man vorher auf die vier Füsse eines Stuhles mittelst Schnur gespannt hat. Die untenstehende Schüssel muss sehr rein, womöglich von Silber oder wenigstens von Porzellan sein. Hierauf wird die Masse in die Geléeform gegossen und zu fast allen Gelées verwandt, indem man durch betreffende Zuthaten den Geschmack nach Belieben herstellt. Statt des klaren Wassers kann man die Hälfte oder auch ein Drittel Weisswein verwenden.

15) Gelée mit Rum. Gelée au rum.

Wird wie das vorhergehende bereitet, nur dass man etwas Rum zugiesst, doch erst wenn das Gelée bereits erkaltet ist, da es sonst leicht

trübe wird. Statt Rum kann man je nach Geschmack auch Kirschwasser, Rosenliqueur, Maraschino, Vanillenliqueur, Punschessenz u. s. w. beisetzen.

16) Ananas-Gelée. Gelée d'ananas.

Wird wie No. 14 dieser Abtheilung bereitet. Ist die Ananas eingemacht, schneidet man sie in Scheiben, ebenfalls wenn sie roh ist, doch muss man sie dann vorher in Wasser und Zucker garkochen. Man füllt etwas Gelée in die Form, dann legt man die Ananasscheiben schön in Kranzform darauf; ist es fest geworden, wieder Ananas und so fort, bis die Form voll ist. Beim Stürzen muss man die Form ein wenig in ganz lauwarmes Wasser tauchen.

17) Orangen-Gelée. Gelée d'oranges.

Die Orangen werden sehr sauber abgeschält, wie die Ananas gekocht und auch im Uebrigen das ganze Gelée ebenso behandelt, wie das vorhergehende.

18) **Gelée von gemischten Früchten.** **Macedoine de fruits.**

Man bereitet das Gelée No. 14 dieser Abtheilung und schichtet immer Lagen aller möglichen Früchte zwischen das Gelée aufeinander. Man hat darauf zu sehen, dass in der Form die Früchte mehr nach aussen als nach innen zu liegen kommen.

19) **Johannisbeer-Gelée.** **Gelée aux groseilles.**

Sind die Beeren abgepflückt, werden sie zerdrückt und in etwas Wasser einmal aufgekocht, dann auf ein Sieb gegossen und der Saft nachher nochmals durch ein Filtrirtuch gelassen. In einem Kessel lässt man den Saft mit ganzem Zucker — auf ein Pfund Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker — unter beständigem Abschäumen so lange kochen, bis er wie Perlen vom Löffel fällt, wenn man ihn damit ausschöpft und ablaufen lässt. Dann stellt man diese Masse auf die Seite, füllt sie noch warm in kleine Geléegläser und wenn erkaltet, legt man in Rum getauchte sehr dünne Postpapierblättchen darauf und bindet die Gläser mit Papier zu.

20) Himbeer-Gelée. **Gelée aux framboises.**

Wenn die Himbeeren zerdrückt sind, lässt man sie 2—3 Tage in einem irdenen Geschirr stehen, schüttet sie dann auf ein Sieb und verfährt mit dem Saft wie mit den vorhergehenden Säften. Um eine schöne Farbe zu erzielen, kann man etwas Johannisbeersaft dazwischen mengen. Den Rest der Himbeeren verwendet man zur Marmelade.

21) Apfel-Gelée. **Gelée aux pommes.**

Hierzu verwendet man nur ganz schmackhafte Aepfel. Sie werden mit der Schale in Scheiben geschnitten, in Wasser ganz weich gekocht und dann auf ein Sieb geschüttet. Nun bereitet man den Saft daraus und kocht — auf $1\frac{1}{2}$ Pfund Saft $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker — diesen so lange bis er wie Perlen vom Löffel länft. Hierauf füllt man die Masse noch warm in Gläser, legt Papierblättchen in Rum getaucht darauf und bindet die Gläser mit Papier zu.

22) Quitten-Gelée. Gelée aux coins.

Die Quitten kocht man ebenfalls mit der Schale weich, nachdem man sie vorher mit einem Tuche abgerieben und verfährt im Uebrigen wie bei den vorhergehenden Gelées.

23) Erdbeer-Gelée. Gelée aux fraises.

90—120 Gramm aufgekochten heißen Zucker giesst man über einen Liter frischer Wald-erdbeeren, lässt dann diese einige Stunde stehen, schüttet sie hierauf durch einen Filter und giebt dann diesen gewonnenen Syrup in das Gelée, welches in No. 14 dieser Abtheilung beschrieben ist. Mit Cochenillefarbe färbt man das Gelée noch etwas intensiver. Die Form hat man vor dem Einfüllen mit schönen Ananas-Erdbeeren ausgelegt.

24) Vanillencrème für Crème à la vanille Torten. pour tourtes.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch lässt man mit 180 Gramm Zucker und $\frac{1}{4}$ Stange Vanille aufkochen, rührt

dann einen Kochlöffel voll Kartoffelmehl, welches man vorher mit kalter Milch zu einem Teig verrührt hat, hinein und legirt das Ganze mit 5—6 Eigelb, passirt es und lässt es erkalten. Ebenso werden durch Zusetzen der betreffenden Ingredienzen Chocolate-, Kaffee- oder Orangen-Crême bereitet.

XXII. Abtheilung.

Gefrorenes.

1) Vanillen-Eis. Glace à la vanille.

Dazu bedarf man $\frac{1}{2}$ Liter Sahne, 4 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und 180 Gramm Zucker. Die Sahne lässt man zuerst mit der Vanille und dem Zucker einige Minuten kochen, dann schlägt man sie langsam zu den vier Eiern, giebt Alles zusammen nochmals an's Feuer, bis es kochen will, wozu es aber nicht kommen darf. Dann passirt man diese Masse durch ein Sieb, lässt sie erkalten und giesst sie in die Eismaschine, welche man vorher in Eis und Salz gesetzt hat. Während des Umdrehens muss die Masse stets mit dem Eisspatel bearbeitet werden, damit sie schön zart wird.

2) Haselnuss-Eis. Glace aux noisettes.

Sind die Schalen von einem Liter Haselnüsse entfernt, röstet man die Nüsse ein wenig im Ofen, reibt die zweite Schale davon ab und stösst sie im Mörser mit etwas Sahne. Die weitere Zubereitung ist die gleiche wie beim vorhergehenden, nur statt Vanille die Haselnüsse.

3) Kaffee-Eis. Glace au mokka.

Wird wie die Vorhergehenden bereitet. Statt Vanille nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund frisch gebrannten Kaffee, welchen man $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Sahne kochen lässt.

4) Fürst-Pückler-Eis. Glace à la prince Pückler.

Hierzu bereitet man Vanillen-Eis. Wenn es gefroren, theilt man es in drei Theile. Der erste bleibt gelb, den zweiten färbt man rosa und giebt etwas Maraschino hinein, unter den dritten Theil mischt man etwas geriebene Chocolate. Bevor man das Eis abtheilt, giebt

man unter so viel Masse wie in No. 1 dieser Abtheilung angegeben, $\frac{1}{2}$ Liter geschlagene Sahne und mengt noch $\frac{1}{4}$ Pfund bittere und gebröckelte Makaronen darunter, füllt die Massen eine nach der anderen in eine Eisform, legt Papier darauf, schliesst den Deckel fest darüber und legt sie in feingestossenes Eis mit Salz untermengt. Alle Glaces kann man, wenn man will in Formen füllen, doch kostet dieses bedeutend mehr Eis. Vor dem Stürzen taucht man die Form in kaltes Wasser.

5) Erdbeer-Eis.

Glace aux fraises.

Einen Liter frische Walderdbeeren passirt man durch ein Sieb, dann kocht man ein Pfund Zucker einige Minuten in einem halben Liter Wasser, schäumt ab und lässt diesen Syrup erkalten. Einen Theil davon giesst man an die Erdbeeren, bis sie süß genug sind, giebt den Saft von zwei Citronen und ein Gläschen Weisswein dazu. Nunmehr füllt man von der Masse etwas in ein hohes Glas oder anderes Gefäss und giebt die Syrupwaage hinein; die Masse muss 22 Grad Gewicht haben, hat es mehr, giesst man noch etwas Wasser, hat es weniger

giebt man noch etwas Syrup oder Erdbeermark zu. Hierauf lässt man das Ganze frieren wie das vorhergehende. Die Syrupwaage erhält man bei jedem Optiker; ob mit Schrot oder Quecksilber ist egal.

6) Himbeer-Eis. Glace aux framboises

Wird wie das Vorhergehende bereitet, nur dass Himbeeren statt Erdbeeren dazu verwendet werden.

7) Aprikosen-Eis. Glace aux apricots

Recht reife Aprikosen lässt man passiren im Uebrigen ist die Zubereitung dieselbe, wie beim Erdbeer-Eis.

8) Pfirsich-Eis. Glace aux pêches

Wird wie das Vorhergehende bereitet, nur das Pfirsiche dazu verwendet werden.

9) Citronen-Eis. Glace aux citrons.

In den Syrup, welchen man von einem halben Pfund Zucker gekocht, giebt man den Saft von 4 Citronen und noch etwas Citronenschale hinein, lässt das Ganze einige Minuten kochen, passiren und dann erkalten. Auch hier muss die Syrupwaage 22 Grad Gewicht zeigen, ist es weniger, muss noch Syrup hinzu, zeigt die Waage zu viel, setzt man etwas Wasser bei.

10) Orangen-Eis. Glace à l'orange.

Man verwendet 4 Orangen dazu, im Uebrigen gleich des vorhergehenden zu bereiten.

11) Ananas-Eis. Glace à l'ananas.

Ist die Ananas geschält, schneidet man sie in ganz kleine Scheibchen, kocht sie in Zucker und Wasser recht weich und macht dann von diesem Syrup das Gefrorene gerade wie bei den vorhergehenden Früchten, nur dass man noch den Saft von zwei Citronen zugiebt. Ist das Eis gefroren, mengt man die Ananasscheibchen darunter.

12) **Römischer Punsch.**

**Ponche à la
romaine.**

Hierzu bereitet man feines Orangeneis. In eine Masse, wie in No. 10 dieser Abtheilung angegeben, wird der steife Schnee von 4—5 Eiweiss, in welchem man ein wenig kalten Zuckersyrup geschlagen hat, unter das Gefrorene gemengt, darauf $\frac{1}{4}$ Glas Arrak und $\frac{1}{4}$ Flasche Champagner zugegossen. Dieser Punsch wird in Gläser und bei feinen Dinern gewöhnlich vor dem Braten servirt.

13) **Sorbet mit
Himbeer.**

Sorbet aux framboises.

Man bereitet ein feines Himbeereis und mengt wenn es fest gefroren, eine halbe Flasche Champagner darunter. Wird ebenfalls in Gläsern servirt.

14) **Sorbet von Ananas. Sorbet à l'ananas**

Wird aus Ananaseis ebenso wie das vorhergehende bereitet.

15) Citronen-Glasur. Glacer aux citrons.

$\frac{1}{2}$ Pfund Staubzucker wird mit 2 Eiweiss in einer nicht zu grossen Porzellanschale verührt und dabei ein wenig Citronenschale hinein gedrückt. Die Glasur muss dicklicht vom Löffel laufen. Sämmtliche Glasuren werden gleich dieser bereitet, nur dass man je nach Geschmack statt Citrone, Orange, Vanille, Marasquino u. s. w. verwendet.

XXIII. Abtheilung.

Torten.

- 1) **Königin-Torte.** **Tourte à la reine Victoria.**

Dazu bedarf man: $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 15 Eigelb, 12 Eiweiss, 60 Gramm Korinthen, 60 Gramm Citronat und eine abgeriebene Citronenschale. Die Butter wird schäumig gerührt, nach und nach die 15 Eigelb hinein geschlagen, dann Zucker, Citronat und Korinthen dazu gemengt; hierauf schlägt man die 12 Eiweiss zu recht steifem Sshnee und mischt diesen zu gleicher Zeit mit dem Mehl und Kartoffelmehl langsam darunter. Eine Tortenform, mit Butter bestrichen und mit Papier ausgelegt, wird mit der obigen Masse gefüllt und in

einem nicht zu heissen Ofen gebacken. Die Torte wird dann auf ein Sieb gelegt und mit Citronenglasur (siehe vorige Abtheilung No. 15) glasirt. Also fertig gestellt, kann man die Torte auch mit eingemachten Früchten garniren.

2) Linzer-Torte. Tourte à la linzoise.

280 Grm. Mehl, 280 Grm. Butter, 125 Grm. Mandeln, 185 Grm. Zucker und 4 ganze Eier werden dazu benöthigt. Die Mandeln werden mit den Schalen und dem Zucker gestossen und durch ein nicht ganz feines Sieb passirt. Die Butter wird schäumig gerührt, dann giebt man die Mandeln mit dem Zucker hinein, hierauf die Eier und zuletzt das Mehl mit etwas Citroneuschale und Zimmet. Die Tortenform bestreicht man mit Butter, legt sie mit Papier, welches ebenfalls mit Butter bestrichen werden muss, aus und füllt dann ungefähr die Hälfte der Masse hinein, streicht diese auseinander und streicht Himbeermarmelade darüber. Vom Rest der Masse spritzt man mittelst starkem Papier oder Spritzbeutel ein Gitter und backt das Ganze in einem nicht zu heissen Ofen. Ist die Torte erkaltet, bestreut man sie mit Zucker.

3) **Mannheimer** **Tourte aux citrons:**
Citronen-Torte. **à la Mannheim.**

Eine Tortenform wird mit Butter bestrichen und dann mit Federkiel dickem Blätterteig (siehe Abtheilung XVIII) ausgelegt. Nun rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker mit 10 Eigelb und ein wenig Citronenschale schäumig, schlägt dann die 10 Eiweiss zu recht steifem Schnee und mengt diesen langsam mit 30 Gramm Mehl unter die Masse, füllt diese in die Form, bestreut sie, nachdem man sie recht egal ausgestrichen, mit Zucker und mit fein geschälten, in Filets geschnittenen Mandeln und backt die Torte in einem nicht zu heissen Ofen.

4) **Schwarzbrod-Torte.** **Tourte au**
pain bis.

$\frac{1}{2}$ Pfund Schwarzbrod lässt man im Ofen dunkelbraun rösten, dann stösst und passirt man es und feuchtet es ein wenig mit Arrac an. Hierauf stösst man $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln mit der Schale und 3 Eiern, giebt sie in eine

Schüssel mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und schlägt nach und nach 16 Eigelb dazu, worauf man Alles zusammenschäumig rührt, wobei man etwas Citronenschale, Zimmt, feingeschnittene Orangenschale, Citronat und eine Idee zerstoßener Nelken darunter mischt. Nunmehr schlägt man das Weisse von 12 Eiern zu Schnee und giebt diesen mit 60 Gramm Mehl unter die Masse, welche man in die mit Butter und Papier ausgelegte Form füllt und in nicht zu heissem Ofen backen lässt. Man kann die fertige Torte glasiren oder einfach mit Zucker bestreuen.

5) Genueser Torte. Tourte à la génoise.

1 Pfund Zucker wird mit 8 ganzen Eiern und 8 Eigelb schäumig gerührt, hierauf der steife Schnee von 12 Eiweiss, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund lauwarmer Butter und etwas Citronenschale zusammen auf ein Mal darunter gemeugt, das Ganze in die Form gefüllt und in nicht zu heissem Ofen gebacken.

6) Punsch-Torte. Tourte au ponche.

Man macht die gleiche Masse wie die vorhergehende. Ist die Torte gebacken und erkaltet, schneidet man sie quer in zwei gleiche Hälften, die untere Hälfte bestreicht man mit Aprikosenmarmelade und legt die obere Hälfte wieder sorgfältig darauf; nun bestreicht man die ganze Torte mit Punsch - Glasur (siehe Abtheilung XXII).

7) Kronprinzen-Torte. Tourte à la prince royal.

Um eine schöne grosse Torte für ca. 16 Personen zu bereiten, nimmt man ein Pfund gestossenen Zuckers, 90 Gramm Mehl, 1 Pfund Mandeln und 40 Eier. Die Mandeln werden, wenn sie geschält sind, im Mörser mit 6—8 ganzen Eiern fein gestossen, hierauf legt man sie in eine Schüssel, giebt 30 Eigelb und das Pfund Zucker dazu, rührt dies Alles schäumig und mengt dann den Schnee von 26 Eiern und das Mehl darunter. Ist die Torte gebacken, schneidet man sie ebenfalls in der Mitte durch und bestreicht die untere Hälfte mit Aprikosenmarme-

lade. Vorher hat man von $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Zucker und von 4 zu Schnee geschlagenen Eiweiss einen Meringueboden gebacken, der die gleiche Fläche der Torte hat, dann legt man den Boden, wenn er hellgelb gebacken ist, auf die Marmelade bestrichene Tortenhälfte, giebt dann etwas Vanillen-Crème (s. Abtheilung XXI) auf den Meringueboden und legt nun die andere Tortenhälfte oben darauf. Man glasirt die Torte mit Marasquino-Glasur und ist dieselbe getrocknet, garnirt man sie mit Früchten.

8) Orangen-Torte. Tourte à l'orange.

Man bereitet eine Genneser-Torte (No. 5 dieser Abtheilung), schneidet sie in eine obere und untere Hälfte, bestreicht den unteren Theil erst mit Aprikosenmarmelade, dann mit Orangen-Crème, giebt die andere Hälfte darauf, glasirt die Torte mit Orangen-Glasur und legt dann schöne Orangenschnitte oben auf.

9) Sandtorte. Tourte sableuse.

Hierzu bedarf man: $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 20 Eigelb, 12 Eiweiss und etwas geriebene Citronenschale. Zucker und die Eigelb werden schäumig gerührt, die Eiweiss zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Mehl und der ganz lauwarmen Butter darunter gerührt, hierauf die Masse in der Tortenform langsam gebacken und wenn die Torte fertig ist, wird sie mit Zucker bestreut.

10) Kaisertorte. Tourte à l'empereur.

Man bereitet dieselbe Masse, wie bei der Kronprinzen-Torte (No. 7 dieser Abtheilung), nur dass man statt der Mandeln, Nüsse dazu mischt. Ist die Torte gebacken, schneidet man sie in der Mitte quer durch und bestreicht beide mit Aprikosenmarmelade, legt dünne Scheibchen Ananas zwischen beide Theile und fügt diese wieder zusammen. Die Torte wird mit Ananas-Glasur glasirt und mit eingemachten Früchten garnirt.

11) Apfelkuchen. Flan aux pommes.

Hierzu kann man Mürbeteig, Zuckerteig oder Blätterteig verwenden. Man legt eine Kuchenform mit einem dieser Teige in der Dicke eines Federkiels aus, legt den Rand extra auf und dann die Aepfel in dünne Schnitze geschnitten darauf. Etwas Corinthen, sauber gewaschen, mischt man darunter und backt das Ganze in einem nicht zu heissen Ofen. Ist der Kuchen fertig, bestreut man ihn mit Zucker und etwas Zimmt.

12) Mailänder Apfelkuchen. Flan aux pommes à la milanaise.

Die Kuchenform legt man mit Blätterteig aus. Die Aepfel werden in ganz kleine, dünne Scheibchen geschnitten, in etwas Weisswein und Butter halb gedämpft und mit etwas Zucker, Zimmt und Corinthen untermengt; diese Füllung wird auf den Teigboden gelegt und ein Deckel von Teig darüber gezogen, dieser gut überall an den Seiten angedrückt und mit Ei bestrichen. Hierauf wird der Kuchen in einem ziemlich heissen Ofen gebacken.

13) Mannheimer Apfel- kuchen. Flan aux pommes à la Mannheim.

Hierzu nimmt man eine Tortenform mit ziemlich hohen Rand, legt sie mit Mürbeteig in der Dicke eines Federkiels aus, giebt die in Schnitze geschnittenen Aepfel darauf und backt den Kuchen halb gar. Dann bereitet man folgende Masse: 90 Gramm Makronen (vom Conditor geholt) stösst man im Mörser ganz fein, giebt 90 Gramm Zucker und 5 Eigelb dazu, rührt dies schaumig und giesst dann $\frac{1}{4}$ Liter süsse Sahne hinzu. Diese Masse giesst man über den halb gebackenen Kuchen und lässt ihn in nicht zu heissem Ofen fertig backen, worauf man ihn mit Zucker bestreut.

14) Kirschkuchen. Flan aux cerises.

Man legt die Form mit Zuckerteig aus, legt etwas Bisquitkrümeln auf den Boden und dann die ausgesteinten Kirschen darauf, und backt ihn wie die vorhergehenden Kuchen. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker.

15) Pflaumenkuchen. Flan aux prunnes.

Reife süsse Pflaumen werden zu Vierteln geschnitten im Uebrigen der Kuchen wie der vorgehende behandelt.

16) Aprikosenkuchen. Flan aux apricots.

Die reifen Aprikosen schneidet man in 'zwei Hälften, im Uebrigen ist die Zubereitung wie oben, ebenso beim

17) Pfirsichkuchen, Flan aux pêches,

und beim

18) Mirabellenkuchen. Flan aux mirabelles.

19) Traubenkuchen. Flan aux raisins.

Sind die Trauben abgepflückt, werden sie ebenfalls wie beim Mannheimer Apfelkuchen im gleichen Teig in eine Tortenform mit hohem Rand gelegt, halb gar gebacken und dann der gleiche Guss wie beim Mannheimerkuchen (No. 13) darüber gegossen. Hieranf lässt man den Kuchen langsam ansbacken und bestreut ihn dann mit Zucker.

20) Erdbeerkuchen. Flan aux fraises.

Man legt die Kuchenform mit Zuckerteig aus und backt diesen schön hellbraun. Die Wald-erdbeeren (1—2 Liter, je nach Grösse des Kuchens) hat man in kochenden Zuckersyrup gelegt, dann herausgenommen und auf's Eis gestellt. Auf den gebackenen Teig legt man nun diese Erdbeeren auseinander gestreut und bestreut sie noch ein wenig mit Zucker. Man kann auch noch einen Deckel von Meringue-Masse darauf machen. Das Weisse von 4 Eiern schlägt man zu Schnee, mengt 90 Gramm Zucker darunter, streicht dieses über die Erdbeeren und stellt dann das Ganze 1—2 Minuten in einen ziemlich warmen Ofen.

21) Himbeerkuchen. Flan aux framboises.

Wird mit dem Unterschied, dass man Himbeeren statt der Erdbeeren verwendet, wie der vorhergehende bereitet. Auch dieser kann mit obiger Meringue-Masse überzogen werden.

**22) Johannisbeer- Flan aux groseilles.
kuchen.**

Der Teig ist der gleiche wie bei dem vorhergehenden Erdbeerkuchen; nun schlägt man 5 Eiweiss zu steifem Schnee, mengt $\frac{1}{2}$ Pfund sehr feinen Zucker darunter und dann einen Liter reifer reiner Johannisbeeren, giebt dies Alles auf den Teigboden und backt den Kuchen in nicht zu heissem Ofen. Beim Anrichten bestreut man den Kuchen mit Zucker.

**23) Vanillencrême- Flan à la crème
Torte. de vanille.**

Die Form wird mit Mürbeteig ausgelegt. Ist dieser gebacken, füllt man die Torte mit Vanillencrême (siehe Abtheilung XXI) aus.

**24) Chocoladencrême- Flan à la crème
Torte. au chocolat.**

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur mit Chocoladencrême (s. Abtheilung XXI) gefüllt.

XXIV. Abtheilung.

Strudel.

1) Rahmstrudel.

Hierzu macht man eine Art Nudelteig aus ungefähr 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmes Wasser, 4 ganzen Eiern und etwas Salz, arbeitet diese Masse auf dem Tisch zu einem zarten Teig aus, lässt diesen ein wenig ruhen und rollt ihn dann Messerrücken dick und noch feiner aus, streicht erst zerlassene Butter, dann saure Sahne darüber, streut reingeputzte Corinthen und ein wenig geröstetes und gestossenes Brod darüber, schneidet den also präparirten Teig in breite Riemen, wie die Form hoch ist, rollt

diese Riemen schneckenartig zusammen und setzt diese in die mit Butter bestrichene Form, mit etwas Zucker überstreut und mit heisser Milch übergossen, wölcher man ein wenig Vanillengeschmack geben kann. Nun backt man den Strudel langsam im Ofen und servirt ihn am besten gleich in der Form.

2) **Apfelstrudel.**

Hierzu backt man einige dünne Pfannkuchen (s. Abtheilung XVIII). Nun rührt man 185 Gramm Butter schäumig, schlägt nach und nach 8 Eigelb dazu, mengt 90 Gramm Zucker, 90 Gramm geriebenes Weissbrod, ein wenig Zimmet, $\frac{1}{3}$ Liter saure Sahne und 6 fein geschnittene Aepfel darunter, belegt mit dieser Masse die Pfannkuchen, rollt diese dann zusammen und legt sie in eine längliche Form, giesst $\frac{1}{3}$ Liter heisse Sahne darüber und lässt den Strudel im Ofen backen. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker.

3) **Chocoladenstrudel.**

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Chocolate, $\frac{1}{4}$ Pfund Stärkemehl und $\frac{1}{2}$ Liter Milch bereitet man eine dicke Chocoladencrême (siehe Abtheilung XXI), dann giebt man ein kleines Stückchen Butter, ein paar weich gekochte Sultanninen, sowie den steifen Schnee von 6 Eiweiss darunter, bestreicht mit dieser Masse die vorher gebackenen Pfannkuchen, rollt diese zusammen, legt sie in eine mit Butter bestrichene Form und giesst $\frac{1}{2}$ Liter süsse heisse Sahne darüber. Hierauf backt man den Strudel im Ofen und bestreut ihn vor dem Anrichten mit Zucker.

XXV. Abtheilung.

Backwerk.

1) Fürstenbrod. Pain à la prince.

Hierzu bedarf man 185 Gramm Mandeln, 185 Gramm Butter, 185 Gramm Zucker, 12 Eiweiss und Zuckerteig. Die Mandeln werden mit dem Zucker gestossen, gesiebt und unter die schäumig gerührte Butter gemengt, indem man zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss dazu gegeben. Aus Zuckerteig sticht man Federkiel dicke runde Blättchen aus, bestreicht diese mit obiger Masse und lässt sie langsam backen.

2) **Bisquitherz.** **Coeur de bisquit.**

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 12 Eigelb schäumig gerührt, dann das Eiweiss zu steifem Schnee geschlagen und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und etwas Citronenschale darunter gemengt. Diese Masse füllt man in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute Herzform und lässt sie darin in nicht zu heissem Ofen langsam backen.

3) **Madlaine.** **Madlaine.**

In einem nicht zu grossen Kessel giebt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und schlägt 8 ganze Eier dazu; man schlägt dies auf dem Feuer ab, bis die Masse dick ist, nimmt sie dann vom Feuer, giebt etwas Citronenschale, 185 Gramm feingesiebtes Mehl und 125 Gramm lauwarmer Butter zu und füllt mit dieser Masse kleine Madlaineformen und backt sie in einem nicht zu heissen Ofen.

4) **Anisbrod.** **Pain d'anis.**

1 Pfund Zucker rührt man mit 18 Eigelb schäumig, giebt 30 Grm. Anis hinein, schlägt das Eiweiss zu steifem Schnee und mengt gleich-

zeitig 1 Pfund feingesiebertes Mehl darunter. Man backt das Brod in einer langen, ziemlich hohen Form und ist es dann erkaltet, schneidet man es in fingerdicke Scheiben. Man kann dann das Anisbrod so serviren, oder auch die Scheiben auf dem Kuchenblech im Ofen gelb werden lassen wie Zwieback.

5) Financières.

Financières.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln stösst man fein mit mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. $\frac{1}{2}$ Pfund Butter rührt man schönmig, giebt ein wenig Vanillesamen sowie 12 Eigelb zu, schlägt das Eiweiss zu Schnee und mengt diesen mit den Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl zusammen. Ist diese Masse gebacken, schneidet man sie in fingerdicke Schnitte.

6) Bisquitroulade.

Roulade de bisquits.

1 Pfund Zucker wird mit 24 Eigelb schäumig gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund lauwarmer Butter, 1 Pfund Mehl und das Weisse von 18 Eiern zu Schnee geschlagen mit etwas Citronenschale darunter gemengt. Man füllt diese Masse in mit Butter bestrichene finger-

hohe Papierkapseln, backt sie darin langsam, aber lässt sie nicht braun werden, nimmt dann schnell das Papier ab, bestreicht den unteren Theil des Backwerks mit Aprikosenmarmelade und rollt schnell die Rouladen zusammen und glasirt sie mit Citronen- oder Punsch-Glasur (siehe Abtheilung XXII No. 15).

7) **Baseler Leckerle.** **Petits gâteaux à la**
Basle.

2 Pfund Mandeln werden geschält und in feine Filets geschnitten, dann lässt man 4 Pfund Honig einmal aufkochen, giebt 2 Pfund Zucker, 4 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Citronat und Orangenschalen in feine Würfel geschnitten und 15 Gramm Potasche hinein und knetet dies Alles fest miteinander. Hierauf rollt man den Teig zwei Federkiel dick aus, schneidet kleine Tafeln in der Form von Spielkarten daraus, setzt diese auf ein Backblech und lässt sie über Nacht stehen. Des Morgens backt man die Tafeln in ziemlich heissem Ofen, am besten beim Bäcker. Wenn die Leckerle aus dem Backofen kommen überpinselt man sie rasch mit dicker Zucker-
glasur.

8) **Belgrader Brod.** **Pain de Belgrade.**

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker rührt man [mit 3 Eiweiss schaumig, giebt dann $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte, langgeschnittene Mandeln, 30 Gramm Mehl, 30 Gramm Citronat und Orangenschale, ein wenig Nelken und Zimmet zu, arbeitet dies Alles untereinander, rollt es aus, schneidet fingerdicke lange Stückchen, backt diese langsam und glasirt sie warm mit Zuckerglasur.

9) **Ess (S).**

Es (S).

$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker rührt man mit 4 ganzen Eiern schaumig, giebt dann 2 Pfund Mehl, etwas Nelken, Zimmet, Citronenschale und 30 Gramm Salmiak hinein und arbeitet dies Alles untereinander. Aus diesem Teige formirt man nun lauter S, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, befeuchtet sie mit geschlagenem Ei und taucht dann die obere Hälfte in grobkörnigen Zucker und backt sie in ziemlich heissen Ofen.

10) Macaronen.

Macarons.

1 Pfund Mandeln geschält oder ungeschält werden mit $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker im Mörser mit Eiweiss zu einer festen Masse gerieben; sollte die Masse zu dünn werden, so dass die Macaronen verlaufen, giebt man ein wenig Mehl hinein. Man kann die Macaronen lang oder rund formiren, am besten ist es, wenn man sie auf Oblaten backt oder auch auf Papier. Wenn die Macaronen auf Papier gebacken sind, muss man, um das Papier zu entfernen, sie ein wenig stehen lassen, nachdem man das Papier unten nass gemacht hat, worauf man es loslösen kann. Die Macaronen bewahrt man an einem trockenen Orte auf.

11) Hufeisen.

Man rollt Blätterteig (s. Abtheilung XVIII) in Handbreite und der Dicke eines Federkiels aus, füllt die obige (No. 10) Masse kleinfingerdick der Länge nach hinein, rollt dann den Teig zusammen, schneidet ihn in zwei Finger lange Stücke, setzt ihn auf ein mit Wasser bestrichenes Blech in Hufeisenform, bestreicht ihn mit Ei, streut ein wenig grobkörnigen Zucker darauf und backt ihn in einem ziemlich heissen Ofen.

12) Bisquit.

Bisquit.

1 Pfund Zucker wird mit 18 Eigelb schaumig gerührt, dann schlägt man von 15 Eiweiss Schnee und mengt ihn mit etwas abgeriebener Citronenschale, 185 Gramm Mehl und 185 Gramm Kartoffelmehl unter die Masse. Die Bisquits kann man länglich oder rund formiren, auf Papier gebacken, werden sie mit Staubzucker leicht bestreut.

13) Chocoladen- Macaronen.

Macarons au chocolat.

Werden wie die Macaronen (No. 10 dieser Abtheilung) bereitet, nur dass man $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Chocolate darunter mengt.

14) Anisplätzchen.

1 Pfund Zucker verrührt man mit 9 ganzen Eiern ungefähr eine Stunde lang, dann giebt man etwas sauber belesenen Anis, Citronenschale und 1 Pfund Mehl dazu hinein und

arbeitet Alles fest untereinander. Das Backblech wird ganz dünn mit Butter bestrichen, flüchtig mit Mehl bestäubt und die Plätzchen mit einem Kaffeelöffel darauf gesetzt, aber nicht zu nah zusammen. Ueber Nacht lässt man sie so stehen und Morgens backt man sie schnell.

XXVI. Abtheilung.

Compo t e.

1) Aprikosen-Compot.

Compote d'apricots.

Die Aprikosen werden in zwei Theile geschnitten, dann einmal aufgekocht, nun die Haut abgezogen und in Zuckersyrup gar gekocht, am besten in einem breiten Geschirr, in welchem man sie neben einander legen kann. Man kann sie, wenn man will, auch mit der Haut kochen. Die Steine schlägt man auf, giebt sie in kochendes Wasser, schält sie und kocht sie mit dem Compot. Sie geben ein gutes Aroma.

2) Pfirsich-Compot. Compote de pêches.

Wird aus Pfirsichen wie das obige bereitet.

3) Orangen-Compot. Compote d'oranges.

Nachdem die gelbe und die weisse Schale entfernt ist, schneidet man die Orange in 6—8 Theile und bereitet sie wie Compot No. 1.

4) Kirschen-Compot. Compote de cerises.

Sind die Kirschen vom Stiele befreit und gewaschen, giebt man sie mit ein wenig Wasser in eine Casserole, legt ein Stückchen Zimmt und ein Stück Zucker bei und lässt sie darin garkochen. Hierauf giesst man Alles in eine irdene Schüssel, niemals in blecherne, worin die Kirschen sonst blau werden. Ist der Syrup zu dünn gerathen, lässt man ihn allein noch ein wenig einkochen. Die Sauce darf bei diesem Compot nicht zu dünn sein.

5) **Mirabellen-Compot.**

**Compote de
mirabelles.**

Wird genau wie das vorhergehende bereitet, nur lässt man den Zimmt weg.

6) **Pflaumen-Compot.**

**Compote de
prunnes.**

Wenn die Pflaumen einmal aufgeköcht sind, kann man, wenn man will die Haut abziehen. Im Uebrigen ist die Zubereitung wie bei No. 1.

7) **Apfel-Compot.** **Compote de pommes.**

Man kann die Aepfel im Ganzen oder in Hälften kochen. Zum Kochen eignen sich nur saure Aepfel; da dieselben fast niemals zu gleicher Zeit gar werden, müssen sie ebenfalls in einem breiten Geschirr beigestellt werden und sobald einer fertig gekocht, wird er herausgenommen. Den Syrup kocht man ebenfalls ziemlich dick, süßartig. Um das Compot zu verfeinern, kann man die Hälften der Aepfel mit in Filet geschnittenen und geschälten Mandeln spicken.

8) **Birnen-Compot.** **Compote de poires.**

Die Birne kann ebenfalls im Ganzen oder in Hälften getheilt dazu verwandt werden. Ist die Birne geschält, wird der Stiel ein wenig abgeschnitten und dann abgeschabt, diese hierauf im Wasser mit Zucker, etwas Zimmet und Citronenschale weich gedünstet. Den Syrup lässt man für sich nachher noch ein wenig einkochen.

9) **Ananas-Compot.** **Compote d'ananas.**

Ist die Ananas gut geschält, schneidet man sie in Scheiben von der Dicke zweier Federkiele und kocht sie in Zucker und Wasser gar. Auch hierzu muss der Syrup ziemlich dick bereitet werden.

10) **Erdbeer-Compot.** **Compote de fraises.**

Schöne frische Walderdbeeren werden sauber verlesen, gewaschen und dann in einen ziemlich dicken kalten Syrup gelegt, worin man sie kalt stehen lässt.

11) Himbeer-Compot.

**Compote de
framboises.**

Schöne frische Himbeeren giebt man in kaltes Wasser, damit die kleinen Würmchen, die in ihnen sind, davongehen; dann giesst man die Himbeeren auf ein Sieb und von da in heissen Syrup, worin man sie dann kalt stellt.

12) Blaubeeren-Compot.

**Compote de
mirtils.**

Die Beeren werden rein verlesen und gewaschen, dann mit Zucker, Zimmt und Citronenschale in etwas Wasser rasch gekocht.

13) Johannisbeer-Compot.

**Compote de
groseilles.**

Die Beeren werden abgepflückt, gewaschen, ein Mal rasch in heissen Syrup aufgekocht und abgeschäumt, darauf kalt gestellt.

XXVII. Abtheilung.

Marmeladen.

- 1) **Aprikosenmarmelade.** **Marmelade
d'apricots.**

Nur sehr reifes Obst eignet sich zur Bereitung von Marmelade. Die Aprikosen kernt man aus, passirt sie durch ein Sieb, wiegt zu einem Pfund Aprikosenmark $\frac{3}{4}$ Pfund gestossenen Zucker und lässt dies zusammen auf offenem Feuer unter beständigem Rühren einkochen. Ist die Masse ziemlich dick, stellt man sie bei Seite und füllt sie dann noch warm in Gläser. Am andern Tag schneidet man aus ganz dünnem Postpapier runde Blättchen, so gross wie die Fläche des Glases ist, taucht diese Papierblättchen in Cognac, legt sie oben auf das Glas und bindet nun die Gläser mit Schweinsblase zu. Die Kerne der Aprikosen, wenn sie geschält sind, kann man unter die Masse geben.

2) **Pfirsichmarmelade.** **Marmelade de pêches.**

Die Pfirsichmarmelade wird gleich der vorhergehenden bereitet.

3) **Pflaumenmarmelade.** **Marmelade de prunnes.**

Die Pflaumen steint man ans, dämpft sie mit etwas Wasser und Zucker ganz weich, dann passirt man sie und verfährt im Uebrigen wie bei Marmelade No. 1.

4) **Apfelmarmelade.** **Marmelade de pommes.**

Wenn die Aepfel geschält und gedämpft, passirt man sie und verfährt im Uebrigen wie bei No 1 dieser Abtheilung.

5) Erdbeermarmelade.

Marmelade de
fraises.

Wenn die Erdbeeren passirt sind, werden sie wie in No. 1 dieser Abtheilung angegeben, behandelt.

6) Himbeermarmelade.

Marmelade de
framboises.

Zu dem von dem Himbeer-Gelée übrigen Rest giebt man noch etwas frische Himbeeren zu und bereitet die Marmelade wie die vorhergehenden. Die Himbeeren braucht man nicht zu passiren.

XXVIII. Abtheilung.

Eingemachte Früchte.

1) Aprikosen.

Apricots.

Die dazu brauchbaren Früchte dürfen nicht zu reif sein, die ganze Behandlung erfordert die peinlichste Reinlichkeit (stets frisch gewaschene Hände); auch dürfen die Früchte so wenig wie möglich in der Hand verweilen. Die Aprikose schneidet man in zwei Theile, schält sie dann gleichmässig dünn ab und legt jede einzelne Hälfte gleich in die bereitstehende, rein ausgewaschene Blechbüchse. Sind die Büchsen alle bis zu dreiviertel voll Aprikosen, wird der vorher gekochte Syrup bis zur Hälfte des noch übrigen Raumes lauwarm darüber gegossen. Zu dem Syrup nimmt man ganzen Zucker und giesst auf 5 Pfund Zucker 2 Liter

Wasser zu, lässt ihn einige Male aufkochen und misst ihn dann mit der Syrupwaage. Hat der Syrup 35 Grad Gewicht, setzt man ihn ab, wenn nicht, lässt man ihn noch ein wenig kochen; im umgekehrten Falle giesst man noch etwas Wasser zu. Sind die Büchsen zugelöthet, stellt man sie in kochendes Wasser und lässt sie darin 25 Minuten kochen, dann nimmt man sie heraus, bringt sie in ein Gefäss mit Warmwasser und lässt sie darin kalt werden. Die Kerne der Aprikosen, wenn sie geschält sind, können zwischen die Frucht gegeben werden.

2) Pfirsiche.

Pêches.

Die Pfirsiche werden beim Einmachen wie die Aprikosen behandelt.

3) Reineclauden.

Reineclaudes.

Das Einmachen ist bei Reineclauden ganz dasselbe, wie bei den vorhergehenden Früchten, nur dass dieselben nicht zerschnitten und mit einem Tuch vorher abgerieben werden.

4) **Mirabellen.**

Mirabelles.

Werden abgerieben wie die Reineclauden und im Uebrigen ebenso behandelt.

5) **Kirschen.**

Cerises.

Wenn sie von den Stielen abgepflückt sind, werden sie gleich den vorhergehenden Früchten behandelt.

6) **Pflaumen.**

Prunnes.

Werden ebenfalls vorher mit einem Tuch abgerieben und im Uebrigen wie die Reineclauden (No. 3 dieser Abtheilung) behandelt. Die Büchse lässt man $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

7) **Birnen.**

Poires.

Kleine gute Birnen schält man schön egal, kocht sie in Wasser halbweich und verfährt im Uebrigen wie mit den Aprikosen (siehe No. 1).

XXIX. Abtheilung.

Eingemachte Gemüse.

1) Grüne Bohnen. Haricots verts.

Hierzu wählt man die allerersten kleinen Bohnen; dieselben werden oben und unten ein wenig abgeschnitten und zu gleicher Zeit der Faden mit abgezogen, dann rasch in kochendem Wasser mit etwas Salz 2—3 Minuten aufgekocht, abgossen, kaltes Wasser darüber gegossen, auf ein Tuch ausgebreitet, abgetrocknet und in die bereit stehenden Büchsen schön hineingelegt, lauwarmes, leicht gesalzenes Wasser darüber gegossen, die Büchse zugelöthet und eine halbe Stunde gekocht. Das Wasser, worin die Büchsen gelegt werden, muss stets kochen und über die Büchsen noch hinweg reichen, so dass diese ganz unter Wasser stehen. Steigen beim Kochen der Büchsen Bläschen auf die Oberfläche, so ist das gewöhnlich ein Zeichen, dass eine Büchse schlecht verlöthet ist; selbige muss sofort herausgenommen und nochmals verlöthet werden.

2) Schoten (Erbsen). Petit pois.

Nachdem die Schoten (Erbsen) ausgebrochen, belesen und gewaschen sind, verfährt man mit ihnen ebenso wie mit den Bohnen (No. 1).

3) Blumenkohl. Chou-fleurs.

Der Blumenkohl wird rein geputzt, in kleine Rosen geschnitten und sonst wie die vorhergehenden Gemüse behandelt.

4) Schwämme (Pilze). Champignons.

Dazu wählt man die kleine Sorte, welche sich anfühlt wie die Kartoffel. Die Schwämme werden rein gewaschen, theilweise geschält, mit Citrone abgerieben, einmal aufgekocht und dann behandelt wie die Bohnen (siehe No. 1 dieser Abtheilung).

5) Essiggurken.

Cornichons.

Hierzu wählt man die aller kleinste Sorte, schneidet oben und unten die Zipfelchen ein wenig ab, dann nimmt man 5—6 Hände voll in ein Tuch oder starke Schürze, giebt zwei Hände voll grobes Salz dazwischen und nun fassen zwei Personen das Tuch jede an beiden Enden zusammen und schütteln die Gurken im Tuch tüchtig hin und her, wodurch aller Schmutz entfernt wird. Sind die Gurken also gereinigt, lässt man sie noch 2—3 Stunden mit dem Salz stehen, dann wäscht man sie, trocknet sie recht sorgfältig ab und legt sie in saubere, steinerne Töpfe, giebt etwas Estragon, Fenchel, einige Schoten, spanischen Pfeffer darauf und giesst dann kochenden Weinessig darüber. Der Essig muss stets in einem kupfernen Kessel gekocht werden. Am anderen Tag giesst man den Essig wieder in den Kessel zurück, giebt noch ein wenig frischen Essig zu, lässt ihn aufkochen, schäumt ihn ab und giesst ihn abermals kochend über die Gurken. Am dritten Tag macht man den Kupferkessel auf hellem Feuer roth glühend und schüttet dann die Gurken mit Essig und Gewürz zusammen hinein, lässt die Gurken einmal aufkochen und giebt sie dann in die Töpfe zurück. Durch dieses Verfahren erhalten

die Gurken eine sehr schöne grüne Farbe. Am nächsten Tag legt man sauber gewaschene Traubenblätter auf die Gurken, bedeckt sie mit einem Stück Schiefer oder einem Teller und bindet den Topf mit Schweinsblase zu.

6) Geschälte Gurken. **Concombres au vinaigre.**

Dazu verwendet man grosse Gurken, schält und zerschneidet sie in vier gleiche Theile der Länge nach, wobei man die Körner mit den Weichtheilen sauber ausschneidet. Nun kocht man sie in Weinessig mit etwas Salz einmal auf, legt sie dann in eine Schüssel und sind sie erkaltet, nimmt man sie aus dem Essig heraus und legt sie schichtenweise in grosse Einmachgläser, wobei folgende Gewürze dazwischen gemengt werden: Cbalotten, Pfefferschoten, Coriander, Estragon, Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner und ein wenig in Würfel geschnittener Meerrettig. Dann lässt man den Essig mit Salz aufkochen und giesst ihn lauwarm darüber; am nächsten Tag kocht man den Essig nochmals auf und giesst ihn kalt darüber, worauf man die Gläser mit Schweinsblasen zubindet.

7) Gemüse in Essig. Mixed-pickles.

Man nimmt dazu junge kleine Morrübchen, kleine Bohnen, kleine Gurken, Blumenkohl-rös'chen, Chalotten, türkischen Weizen, kleine Zwiebeln und spanische Pfefferschoten. Jedes dieser Gemüse wird für sich halb weich gekocht, dann auf ein Sieb gelegt und schön gemischt in Einmache-Gläser eingelegt. Guter Estragon-Essig wird darüber gegossen und dann die Gläser mit Schweinsblase zugebunden.

8) Estragon-Essig. Vinaigre à l'estragon.

Man giebt frischen Estragon in sauber gereinigte Champagnerflaschen, giesst guten Wein-essig darauf und stellt die Flaschen an einen warmen Ort oder auch in die Sonne. In ca. 2—3 Wochen ist der Essig destillirt, worauf man ihn durch ein Tuch laufen lässt. auf Flaschen füllt und gut verkorkt.

9) Indischer Soga. Soga à l'indienne.

100 grosse, grüne Nüsse werden in dünne Scheiben geschnitten und im Mörser fein gestossen, dann giebt man sie in einen steinernen Topf, $\frac{1}{4}$ Pfund Chalotten, $\frac{1}{2}$ Pfund Salz, $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig und $\frac{1}{2}$ Liter guten Weisswein dazu, rührt alles tüchtig untereinander und lässt es 8 Tage stehen, während man es täglich Morgens und Abends umrührt. Nunmehr presst man die Mischung in kleinen Portionen durch ein Beuteltuch recht fest und trocken aus, giebt dann den gewonnenen Saft in einen Kessel, mischt 30 Gramm Zimmet, 45 Gramm Nelken, 2—3 Zwiebeln, 2—3 Stückchen Knoblauch und $\frac{1}{4}$ Pfund ganze Sardellen hinein und lässt dies Alles so lange kochen, bis die Sardellen von ihren Gräten abgefallen sind. Nun lässt man das Ganze durch ein Tuch laufen und füllt die dadurch produzierte Flüssigkeit auf Flaschen, welche man gut korkt und versiegelt. Je älter dieser Soga, desto besser wird er; er kann zu sämtlichen Wildsauces verwandt werden und ist vom Verfasser dieses Buches erfunden.

XXX. Abtheilung.

S a l a t e.

- 1) Kartoffel-Salat. Salade de pommes
de terre.

Hierzu wählt man gewöhnlich die langen Salatkartoffeln; nachdem man sie gewaschen und gekocht, schält und schneidet man sie im warmen Zustand nicht zu dick, legt sie in eine Porzellan- oder irdene Schüssel, giesst etwas warme Bouillon, ist keine vorhanden, etwas warmes Wasser darauf, hierauf giebt man Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und etwas feingehackte Zwiebeln dazu, mengt alles gut durcheinander und servirt dann den Salat lauwarm.

2) Härings-Salat. Salade au hareng.

Hierzu bereitet man den vorhergehenden Kartoffel-Salat, entgrätet einen Haring, schneidet ihn in ganz kleine Würfel und mischt diese darunter.

3) Bohnen-Salat. Salade d'haricots.

Wenn die Bohnen abgezogen und gekocht sind, giebt man Essig, Oel, Pfeffer, Salz und feingehackte Zwiebeln daran und mengt Alles gut durcheinander.

**4) Blumenkohl-Salat. Salade de chou-
fleurs.**

Nachdem man den Blumenkohl geputzt, schneidet man ihn in kleine Rosen, kocht ihn in Salzwasser nicht zu weich und verfährt im Uebrigen wie mit dem vorhergehenden Salat; die Zwiebeln bleiben weg.

5) Endivien-Salat. Salade chicorée.

Ist derselbe rein geputzt und gewaschen, wird er wie der vorhergehende bereitet, nur dass man etwas Schwarzbrotkruste, woran man Knoblauch gerieben hat, darunter mengt, wodurch der Salat den Geschmack leicht annimmt.

6) Russischer Salat. Salade à la russe.

Hierzu nimmt man Morrüben, Sellerie, Schoten (Erbsen), Bohnen, Blumenkohl, weisse Rüben und etwas feingehackte Zwiebel. Sind diese Gemüse in kleine Würfel geschnitten, gar gekocht und gut abgetrocknet, macht man sie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an und schwingt das Ganze gut untereinander. Dieser Salat wird am besten zu kaltem Fleisch servirt.

7) Italienischer Salat. Salade à l'italienne.

Man schneidet kalte Kartoffeln, Häring, Gurken (cornichons No. 5, XXIX Abtheilung), Fleisch- und Schinken-Abfälle und Aepfel in

ganz kleine Würfel, rührt dann 2—3 Eigelb mit etwas Sahne, Essig und Oel langsam zu einer dicklichten Sauce, giebt dann das obige in Würfel Geschnittene hinein, mischt noch etwas feingehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz und ein paar Capern bei. und mengt nun Alles gut durcheinander. Wird der Salat zu dick, giesst man noch ein wenig Essig nach. Beim Anrichten garnirt man ihn schön egal mit gehacktem Eigelb, Eiweiss, Cornichons und rothen Rüben. Wenn man will kann man auch Trüffeln dazu verwenden, doch unbedingt nöthig sind sie nicht.

8) **Tomaten-Salat. Salade de tomates.**

Schöne reife, aber nicht zu weiche Tomaten werden rein gewaschen, abgetrocknet, jede in 6 bis 8 Theile geschnitten, das Wasser mit den Körnern ein wenig ausgedrückt und dann in eine Schüssel gelegt. Mit Essig, Oel, Salz, Pfeffer, Petersilie und etwas feingehackten Zwiebeln wird nun der Tomaten-Salat angemacht und hauptsächlich zu Hammelcôtelettes, Beefsteaks und Entre côtes servirt.

9) Spargel-Salat. Salade d'asperges.

Ist der Spargel gut abgezogen und rein gewaschen, schneidet man ihn in Stücke von der Grösse des Spargelkopfes soweit sich die Stange zart schneidet (der untere Theil ist unbrauchbar) und kocht ihn in Salzwasser gar; dann wird er mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer zum Salat bereitet.

10) Kopf-Salat. Salade laitue.

Vom Kopfsalat verwendet man in der Regel nur das Halbe, die Herzchen. Diese putzt man recht sauber, lässt sie dann einige Zeit im frischen Wasser stehen, wäscht sie dann noch 2—3 mal immer im frischen Wasser, schwengt diese recht trocken aus und macht sie dann mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an. Nach Geschmacksrichtung kann man Pimperellen, Borax oder Schnittlauch fein schneiden und darunter mengen.

11) Kraut-Salat. Salade de chou-blanc.

Man entfernt die Rippen aus dem Kohl, schneidet dann das Zurückbleibende ganz fein, dass es lauter lange Fäden giebt, wascht diese

und giebt dann etwas in Würfel fein geschnittenen mageren Speck und Zwiebel in eine Casserole, lässt es ein wenig anbraten, giesst dann ein Glas Essig zu und legt das Kraut hinein und lässt dies Alles einige Minuten dämpfen; hierauf schüttet man Alles auf eine Schüssel und giebt das nöthige Salz und Pfeffer dazu.

12) Gurken-Salat. Salade de concombres.

Grosse Gurken schält man gut ab, schneidet sie in dünne Scheiben und macht sie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an; beim Anrichten streut man ein wenig Schnittlauch darüber. Man kann die Gurken auch $\frac{1}{4}$ Stunde vor Gebrauch salzen und dann das Wasser ausdrücken. Auch kann man den Gurkensalat mit Rettig oder Kartoffeln vermischen, die Kartoffeln müssen aber lauwarm sein.

XXXI. Abtheilung.

P a s t e t e n.

- 1) **Hühner-Pastete.** **Vol-au-vent à la
Toulouse.**

Hierzu bereitet man $\frac{1}{2}$ Pfund Blätterteig (siehe Abtheilung XXVI) und rollt ihn $1\frac{1}{2}$ fingerdick aus, dann schneidet man die Pastete aus, indem man auf diesen einen Dessert-Teller legt und ringsherum die Form desselben in den Teig hineinschneidet. Nun setzt man diesen Teig auf ein feuchtes Blech, den unteren Theil nach oben und schneidet nun in der Grösse des unteren Randes des Desserttellers den Deckel aus, Federkiel tief. Vor dem Ausschneiden des Deckels bestreicht man den Teig mit verrührtem Ei. Nun backt man die Pastete in einem recht heissen Ofen, wobei man öfter nachsehen muss, aber den Ofen nach Besichtigung immer schnell

wieder verschliesst. Ist die Pastete schön gebacken, nimmt man den Deckel sofort ab, holt mit einer Gabel den inneren, weichen Teig heraus und stellt sie bis zum Gebrauch bei Seite. Den herausgenommenen weichen Teig kann man nachträglich backen und zu irgend einem Pudding verwenden. Nun bereitet man die Pasteten-Füllung. Ein Huhn kocht man mit etwas Kalbfleisch und bereitet daraus ein Fricassée von Huhn (siehe Abtheilung III). Ausser diesem giebt man noch gedämpfte, in Scheiben geschnittene Kalbsmilche, Morcheln, Champignons, Trüffeln und Kalbfleischklös'chen (siehe Abtheilung II) dazu und macht Alles zusammen recht heiss. Vor dem Anrichten stellt man die Pastete warm und füllt dann dieses Ragoût hinein; bevor man den Deckel der Pastete auflegt, kann man noch einige Krebse zum Zierath darauf legen.

2) Kleine Pastetchen auf Königin-Art.

Petits pâtés à la reine.

Diese Pastetchen werden ebenfalls von Blätterteig (siehe Abtheilung XVIII) mit einem Wasserglase oder einem blechernen Ausstecher

gleicher Grösse angestochen; dann setzt man sie auf ein mit Wasser bestrichenes Blech, die untere Seite nach oben, streicht sie mit Ei an und sticht mit einem kleinen Blechansstecher den Deckel aus, in der Tiefe eines Federkiels. Die Füllung hierzu findet man Abtheilung VII). Diese Pasteten müssen ebenfalls vor Gebrauch heissgestellt und dann gefüllt werden.

3) Austern-Pastetchen.

**Pâtés aux
huitres.**

Hierzu bereitet man die gleichen Pastetchen wie die vorhergehenden und füllt sie mit Austern-ragoût (siehe Abtheilung VII).

4) Farcirte Pastetchen.

Pâtés farcis.

Blätterteig wird federkiel dick ausgerollt, dann mit einem Wasserglas die Blätter angestochen. Auf die Hälfte dieser Blätter giebt man etwas Bratwurstfarce, in welche man vorher ein wenig gehackte Petersilie, Capern und geäinpft Zwiebel gemengt hat, je einen Kaffee-

löffel voll in die Mitte, dann bestreicht man den äusseren Rand mit wenig Wasser, legt das andere Blatt darüber, drückt es leicht an den Seiten an, bestreicht das Ganze mit Ei, setzt die Pastete auf das Blech, eine neben die andere, und backt sie nun in recht heissem Ofen. Die Pastetchen sind am besten, wenn sie sofort nach Fertigstellung gegessen werden; ist das nicht der Fall, müssen sie vor Gebrauch heissgestellt werden.

b) Kalte Hasen- Pastete.

Pâtés de levrauts.

Von 1—2 jungen Hasen werden die Filets vom Rücken und von unten sauber vom Knochen gelöst, mit dünn geschnittenem Speck und Schinken gespickt, dann gewürzt und zgedeckt bei Seite gestellt. Die Keulen, Läufe und Leber werden ausgebeint, zerschnitten und fein gestossen. Mit 1 Pfund Hasenfleisch zerschneidet und stösst man $\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck und $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch zusammen, giebt etwas gehackte Petersilie und Chalotten, welche man vorher ein wenig in Butter gedünstet, dazu,

sowie 4 Eigelb und 1—2 Schöpflöffel voll Espagnolsauce (siehe Abtheilung III). Ist dies Alles zusammen recht fein gestossen, gesalzen und gewürzt, so passirt man es durch ein Sieb. Die Pastetenform legt man fingerdick mit Pastetenteig (s. Abtheilung XVIII) aus, streicht sie dann mit Farce aus; dann legt man etwas von dem obigen Hasenfilet hinein, etwas Trüffelscheiben darauf, dann wieder Farce, wieder Filet, dann wieder Trüffeln, nun der Rest der Farce und zuletzt legt man dünne Speckscheiben darüber, worauf man den Teigdeckel darauf legt, fest andrückt, mit Ei bestreicht und die also bereitete Pastete in einem ziemlich heissen Ofen backt. Wenn sie herausgenommen und erkaltet ist, giesst man dickflüssiges Gelée hinein und stellt sie auf Eis.

6) Reh-Pastete. Pâtés de chevreuil.

Die Reh-Pastete wird wie die vorhergehende bereitet nur dass Rehfleisch statt Hase dazu genommen wird.

7) Gänseleber-Pastete. Pâtés de foie gras aux truffes.

Zu einer Pastete von 10—12 Personen nimmt man $2\frac{1}{2}$ Pfund ausgebeintes Schweinscarré und $2\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck, schneidet Beides in kleine Stückchen, stösst es dann im Mörser recht fein und passirt es durch ein Sieb. Zwei grosse, schöne weisse Gänselebern werden dann in vier Hälften getheilt, die Galle heraus- und das Uebrige ein wenig zugeschnitten, mit Trüffeln gespickt, gewürzt, gesalzen und zugedeckt. Die Trüffelschalen werden im Mörser gerieben, die Leberabfälle dazu genommen und zuletzt die obige Farce auch; nun stösst man nochmals Alles im Mörser untereinander, salzt und würzt es und giebt etwas Chalotten und Petersilie, fein gehackt und in Butter gedünstet, dazu. Die Pastetenform wird mit Pastetenteig ausgelegt und mit der Farce ausgestrichen, hierauf zwei halbe Lebern hineingelegt, dann in Hälften geschnittene Trüffeln und wieder Farce darauf; jetzt wieder die beiden anderen Leberhälften, dann wieder Trüffeln und nun mit Farce zugedeckt, darüber zwei dünne Speckscheiben und endlich der Teigdeckel darauf gelegt, fest angedrückt und mit Ei bestrichen,

worauf die Pastete gebacken wird. Ist die Pastete nach Herausnahme endlich erkaltet, wird oben hinein Gelée gegossen und sie auf Eis gestellt. Ebenso kann man die Pastete zum Aufbewahren in Porzellanterrinen bereiten. Ist dieselbe darin gebacken, nimmt man, wenn sie erkaltet, den Deckel ab, reinigt sie und füllt sie mit Schweineschmalz an; ist dieses erkaltet, giebt man den Deckel wieder darauf, verschliesst ihn mit Stanniol und bewahrt die Pastete an einem kühlen Orte an.

XXXII. Abtheilung.

Warme Getränke.

1) Glühwein.

Vin brulé.

Man giebt unter 1 Liter Rothwein den nöthigen Zucker, ein Stückchen Zimmet, 2 Citronenscheiben und 2—3 Nelken, lässt Alles zusammen einmal aufkochen, passirt und servirt dann den Glühwein heiss, wobei man die Citronenscheiben mit in's Glas geben kann.

2) Bischof.

Orangeade.

Wie obiger Glühwein, nur wird etwas Orangen-Essenz dazwischen gegossen.

3) Punsch.

Ponche.

Die Schalen von zwei Orangen legt man in eine Schüssel, giesst etwas kochenden Zuckersyrup darüber und lässt dies zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Von 1 Liter Wasser und 1 Pfund Zucker kocht man nun Syrup, schäumt ihn rein ab, giebt den Saft von 10 Orangen, von 10 Citronen, eine Flasche Rum oder Arrac, den obigen Syrup mit den Orangenschalen und 2 Tassen voll Thee hinein, lässt Alles noch eine Weile stehen und passirt es dann durch eine reine Serviette. Der Punsch wird recht heiss servirt.

4) Englischer Punsch. Ponche à l'anglaise.

Die Zubereitung ist die des vorhergehenden Punsch, jedoch statt einer ganzen Flasche giebt man nur eine Viertelflasche Arrac, $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein und $\frac{1}{2}$ Flasche Burgunder hinein, lässt aber den Thee ganz weg. Auch dieser Punsch wird recht heiss servirt.

**5) Champagner-Punsch. Ponche au vin
de Champagne.**

Wird wie Punsch No. 3 bereitet, nur giesst man statt einer ganzen, eine halbe Flasche Arrac hinein, dafür aber eine halbe Flasche Champagner. Der Thee bleibt weg.

6) Eier-Punsch. Ponche aux oeufs.

Wenn man Punsch-Essenz hat, giess man davon ein Wasserglas $\frac{1}{4}$ voll, setzt bis zur Hälfte des Glases warmes Wasser dazu; dann thut man 2 Eigelb in eine kleine Pfanne, giebt den Punsch hinein und schlägt Alles mit einem Schneebesen bis es heiss und schaumig ist. Hierauf wird der Eier-Punsch in Gläser gefüllt und servirt.

XXXIII. Abtheilung.

1) Erdbeer-Bowle.

Gewöhnlich wird hierzu Moselwein verwendet, aber auch Rhein- oder Pfälzerwein eignet sich dazu. Man kocht den nöthigen Zucker in etwas Wasser zu schönem klarem Syrup, lässt diesen erkalten, giesst davon so viel als nöthig in den Wein und legt die Erdbeeren hinein. Zu 2—3 Flaschen Wein kann man 1 Flasche Selterwasser und $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner zugießen. Unbedingt nöthig ist das Letztere nicht, aber es verfeinert die Bowle. Die Erdbeeren werden im Glas mitservirt.

2) Pfirsich-Bowle.

Die Pfirsiche, welche sehr reif sein müssen, werden geschält, fein geschnitten und in die Bowle, welche wie die vorhergehende bereitet wird, hineingegeben. Auch werden sie im Glase mitservirt.

3) Ananas-Bowle.

Die Ananas wird rein abgeschält, in kleine dünne Stückchen geschnitten und in etwas Syrup weich gekocht. Die Bowle wird wie die vorhergehende bereitet; wenn der Ananas-Syrup erkaltet ist, giesst man ihn hinein. Die Ananas-Stückchen werden im Glase mitservirt.

4) Cardinal.

Von 2—3 Orangen schält man die Schalen recht dünn ab und giebt diese in eine Terrine; etwas Wasser, 1 Flasche Rheinwein, ein Stück Zucker und den Saft von 4—5 Orangen fügt man hinzu und lässt dies Alles 1—2 Stunden stehen; hierauf passirt man es und giebt kurz vor dem Serviren eine Flasche Champagner und ein Stück reines Eis hinein.

5) **Citronen-Limonade.** **Limonade aux
citrons.**

Unter 1 Liter Wasser giebt man den Saft von 3 Citronen, sowie Zucker, bis die Limonade süß genug ist.

6) **Orangen-Limonade.** **Limonade aux
oranges.**

Wird wie die vorhergehende bereitet; um ihr einen kräftigeren Geschmack zu geben, kann man eine Zeit lang etwas Orangenschale hineinlegen.

7) **Himbeer-Limonade.** **Limonade aux
framboises.**

In frisches Wasser giesst man etwas Himbeer-saft und giebt etwas Citronensaft dazu.

8) **Johannisbeer-Limonade.** **Limonade aux groseilles.**

Wie die vorhergehende zu bereiten, nur wird statt Himbeer-, Johannisbeersaft genommen.

9) **Mandelmilch.** **Lait d'amandes.**

Ein Pfund Mandeln, mit etwas bitteren gemischt, werden geschält, fein mit Wasser gestossen, dann in eine reine Schüssel gethan, mit 2—3 Liter Wasser aufgefüllt und ausgepresst. Der daraus gewonnenen Milch setzt man den nöthigen Zucker zu, bis sie süß genug ist und giesst zuletzt noch einige Tropfen fleurs d'orange hinein.

Nachtrag.

Pilaff.

Egyptischer Reis.

Man dämpft eine fein gehackte Zwiebel in etwas Butter, giebt dann 1 Liter Bouillon dazu und etwas Tomatenpurée; nachdem man dies hat aufkochen lassen, giebt man $\frac{1}{2}$ Pfund rein verlesenen Reis hinein, deckt ihn zu und lässt ihn ca. 20 Minuten im Bratofen stehen; ist er gar, nimmt man ihn heraus und mengt etwas Salz, frische Butter und eine Handvoll geriebenen Parmesankäse darunter. Beim Anrichten streut man noch etwas Käse darauf und giebt etwas Spanische Sauce (siehe Abtheilung III) mit ein wenig Madairagehalt darüber. Auch kann man geröstete Hühner- oder Gänseleberschnitten darunter mengen.

Gebackene Kartoffeln.

Pommes de terre soufflées.

Dazu nimmt man grosse und mehligte Kartoffeln. Sind dieselben schön rund abgeschält und gewaschen, schneidet man sie in doppel-messerrücken dicke Scheiben, trocknet sie mit einem Tuche ab und giebt sie in halb heiss gemachtes Fett, welches sich in einer tiefen Pfanne befinden muss, dass die Kartoffeln zum Schluss darin schwimmen können; sind sie alle im Fett, stellt man sie auf starkes Feuer. Die Blättchen, welche anfangen Blasen zu bekommen, fängt man mit einem Schaumlöffel heraus in einen Blechseier. Sind alle heraus, lässt man das Fett sehr heiss werden, giebt dann alle Kartoffeln zusammen hinein und schwingt sie ein paar Mal mit dem Schaumlöffel, sie werden dann alle schön aufgeblasen sein, fängt sie schnell heraus auf ein Tuch, salzt sie ein wenig und servirt sie schnell. Sie sollen nicht braun, sondern weissgelb sein.





Druck von Mann & Erdmann,
Berlin W., Behrenstr. 7.

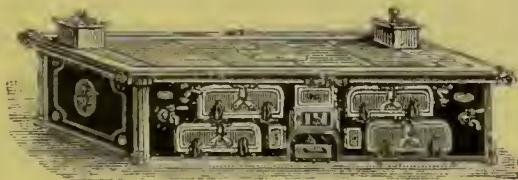


Restaurations-
und
Hôtel-Herde

mit und ohne Wasserheizung

liefert in jeder Grösse und Ausstattung die

300 Arbeiter.



16 erste Preise.

Erste

Darmstädter Herdfabrik u. Eisengiesserei

Gebrüder Roeder,

Darmstadt.

Preislisten, Zeichnungen gratis.

Hugo Klose

Hoflieferant Sr. Maj. d. Kaisers u. Königs
Berlin W., Leipzigerstr. 18.

Erste und feinste Bezugsquelle
für geröstete und rohe **Caffee's**
in allen Preislagen.

Thee, eigenen Importes,
pro Pfund 2 bis 9 Mark.

Feinste Speise-Oliven-Oele,
Französische Weinessige,
Biscuits. Cakes etc.

Rum, Arac, Cognac, Punschextracte.

Sämmtliche Colonialwaaren
in feinsten Qualitäten.

In Berlin Lieferung
frei in's Haus.

Nach Auswärts
Versandt m. Postu. Bahn.

Telephon No. 1416.

Brod.

und

feine Kuchenbäckerei

mit Dampfbetrieb

von

Alfred Gartz

BERLIN SW.

Charlottenstrasse 72.

 **Bestellungen** 

auf

Kuchen und Torten

werden auf's Feinste und Schnellste ausgeführt.

Nicolai Schischin & Sohn

Hollieferanten

BERLIN C., Werderstrasse 8.

Vertreter: H. Giesche.

~~~~~  
NIEDERLAGE

von

Russischem Caviar,  
Moskauer Zuckerschoten,  
Karawanen-Thee  
und  
Tafel-Bouillon.

---

# Nicolai Schischin & Sohn

Hollieferanten

BERLIN W., Friedrichstr. 85 a.

Vertreter: D. Rudoj.

~~~~~  
NIEDERLAGE

von

Russischem Caviar,
Moskauer Zuckerschoten,
Karawanen-Thee
und
Tafel-Bouillon.

W. H. C. C.

